Ruža mafini od jabuka

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **3**jabuke
- **1**limun
- **1/2 kesice**cimeta
- **100 g**šecera
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Jabuke operite, presecite na pola, izvadite koštice, a zatim isecite na kriške.

Limun izrendajte na sitne rende i ostavite sa strane. U odgovarajucu posudu sipajte oko 500 ml. vode, dodajte 3 kašike šecera i sok od jednog limuna pa prokuvajte. Dodajte kriške jabuka i kratko kuvajte, minut-dva da kriške omekšaju i ostanu cele. Rešetkastom kašikom vadite omekšale kriške i slagajte na kuhinjske ubruse da se ohlade i prosuše.

Za to vreme lisnato testo razvijte na debljinu oko 3 mm, a zatim ga isecite na 3 cm siroke trake.

Preostali šecer pomešajte sa cimetom i rendanom korom od limuna pa pospite isecene trake.

Na svaku traku po dužini složite kriške jabuka tako da gornja obla strana s korom prelazi ivice krajeva.

Zatim uvijte u rolat-ružu. Isti postupak ponovite i sa preostalim testom.

Pripremljene ruže od jabuka složite u podmazan kalup za mafine.

Pecite u zagrejanoj rerni na 190 stepeni oko 45 minuta. Izvadite iz kalupa i prohlaene ružice pospite šecerom u prahu.

Savet

Uzivajte u fantasticnom ukusu.