oko jabuke



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 komada** jabuka srednje velicine
- **7 komada** karamela od lešnika
- **50 g** iseckane **Menaž cokolade**
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** cimeta
- **25 g**putera
- **50 g** šecera
- **1 kašika** brašna

Priprema

Jabuke oprati, posušiti i odseci deo kod peteljke. Izdubiti jabuke. Tepsiju podmazati sa puterom. U udubljenje jabuka staviti po manju iseckanu kockicu cokolade, preko cokolade staviti karamelu. Jabuke staviti u tepsiju i preliti sa prelivom koji se pravi na sledeci nacin. Priprema preliva za jabuke: Vanilin šecer, cimet, kristal šecer i brašno pomešati, pa u to dodati otopljen puter i promešati. Prelivene jabuke staviti u rernu na 180 stepeni 25 minuta.

Pecene gotove jabuke servirati uz šlag ili sladoled.

Savet