Ružice od jabuka (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za ružice:

- **500 g**lisnatog testa
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica (10g)**cimeta
- **1 kesica**vanil šecera
- **4**jabuke

Priprema

Jabuke ocistiti i iseci na što tanje kriške. Staviti u posudu i staviti u mikrotalasnu na 3 minuta da omekšaju i postanu savitljive. Nakon toga ih ostaviti da se malo prohlade.

Posebno izmešati tri kašike šecera, kesicu vanil-šecera, vecu kesicu (10 g) cimeta. Rernu ukljuciti na 200 stepeni.

Lisnato testo razvuci u pravougaonik, bogato posuti mešavinom šecera i cimeta i seci trakice širine 1,5-2cm. Na jednu uzdužnu stranu poreati plocice jabuke i pažljivo umotati, tako da plocice jabuke izgledaju kao latice ruže. Umotane ružice reati u modle za mafine. Od jednog pakovanja lisnatog testa (500 g) dobije se 12 ružica. Peci na 200 stepeni oko 25-30 minuta (dok ne dobiju zlatno-žutu boju).

Savet