Šnite sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 500 g**brašna
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 dl**kisele pavlake
- **2**žumanca
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**maka (mlevenog)
- **200 g**šecera
- **50 g**suvog groža
- **2**belanca

Priprema

U posudu sipati 200 g brašna dodati margarin, šecer, pavlaku, prašak za pecivo, žumanca i umesiti testo dodavajuci preostalo brašno po potrebi. Testo podeliti na dva dela i razvuci velicine tepsije.

Umutiti belanca sa šecerom, umešati rendane jabuke, mak, suvo grože.

Jedan deo testa staviti u nauljen pleh, sipati fil poravnati i staviti drugo testo. Peci na 180 stepeni oko 35 minuta.

Savet