

Apple-Walnuts Buns



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **3 kašicice**šecera
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 šolje (od 2,5 dl)**instant pahuljica za pire
- **50 ml**maslinovog ulja
- 1vece jaje
- **1 kesicavanilin** šecera
- **200-225 ml**toplog mleka

Za fil:

- **1,5 šoljerendanih** jabuka
- **1 kašikalimunovog** soka
- **1,5-2 šolje**šecera (ovo po ukusu)
- **1 šoljamlevenih** oraha
- **1 kesicacimeta**
- **1 kesicavaniin** šecera
- **3 kašike**brašna

Priprema

Spremiti sastojke.

Prosejanom brašnu dodati suve sastojke, potom maslinovo ulje i ovlaš umuceno jaje, a onda podlivajuci toplim mlekom, umesiti testo srednje cvrstoće. Ostaviti ga da kvasac odradi svoje i testo naraste.

Za to vreme izrendati jabuke, preliti limunovim sokom da ne potamne, zašeceriti po ukusu i zamirisati vanilom i cimetom. Orahe samleti.

Nadošlo testo razviti oklagijom i bogato nadenući jabukama.

Obilno posuti mlevenim orasima jabuke.

Zamotati testo u rolat. Iseci ga na, približno istih, 12 komada.

Kalup za mafine nauljiti i poslagati rolatice. Ostaviti ih da još malo nadou, a onda ih peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Pecene bunse posuti šećerom u prahu.

Savet