

Jabuke u šlafroku



Sastojci

Potrebno je:

- 2 pakovanja lisnatog testa
- 8 jabuka
- 8 supenih kašika šecera u prahu
- 1 žumance

Priprema

Jabuke oljuštiti i izvaditi im semenke. paziti da jabuke ostanu cele. Rastanjiti testo debljine 5 mm. Iseci ga na 8 kvadratica, toliko velikih da se jabuke mogu zamotati testom. Jabuke staviti na kvadrate i uviti jabuke. Prstima spojte testo na vrhu. Porecajte ih u pomašcenu tepsiju i pecite na umerenot temperaturi. Pecene jabuke prelite šecernom glazurom. Služiti toplo ili hladno.