

Jabuke od tijesta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600-700 g** brašna
- **300 ml** Moja Kravica mlijeka
- **200 g** Moja Kravica pavlake
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3** jajeta
- **1 kesica** suvog kvasca

Za fil:

- **200 g** džem po želji

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše.

Tijesto razvuci debljine 5 mm i isjeci na kvadrate. Na svaki kvadratic staviti fil i spojiti krajeve i oblikovati lopticu. Loptice stavljati u papirne korpice i ostaviti ponovo da fermentišu.

Kad tijesto naraste, svaku lopticu premazati sa žumancetom, na sredini napraviti malo udubljenje i kao dršku staviti štapić. Jabuke su tu samo ih ispecite.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Prijatno!

Nadam se da sam Vam dala ideju za Vaskrs da obradujete vaše mališane.

Savet