

Tufahije



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6jabuka srednje velicine
- 500 mlvode
- 450 gšecera u prahu
- 2 kesicevanil šecera

Fil:

- 150 gmlevenih oraha ili keksa
- 100 gšecerau prahu
- 2 kašikerendane cokolade
- 2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Jabuke oprati, oljuštiti, izdubiti sredinu i staviti ih u hladnu vodu da ne potamne. Skuvati vodu sa šecerom i vanil šecerom, pa ubaciti jabuke i kuvati 10 minuta. U odgovarajucoj posudi pomešati orahe ili keks,šecer u prahu, cokoladu, 3 kašike soka u kome su se kuvale jabuke, 3 kašike umucene slatke pavlake i dobro promešati. Prohlaene jabuke puniti filom i ukasiti preostalom slatkom pavlakom.

Savet