

Mašnice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 male šoljice**ulja
- **1 mala šoljica**vode
- **1**prašak za pecivo
- **300 g**brašna

Za fil:

- **3**jabuke
- **100 g**šecera u prahu
- **2**vanilin šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **malocimeta**

Priprema

Vodu i ulje prokuvajte, sklonite sa vatre pa dodajte prašak za pecivo i brašno i promešajte.

Za fil oljuštite jabuke, izrendajte ih, iscedite, dodajte šećer, vanilin šećer, mlevene orahe i cimet a zatim fil dobro izmešajte rukom.

Od testa pravite loptice, utapkajte ih na dlan u krug. Na sredinu stavite malo fila a zatim uvijte kao mašnicu (ružu).

U pleh stavite papir, re?ajte mašnice i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotove mašnice pospite prah šecerom.

Savet