

## **Jabuke u lisnatom testu**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **12jabuka**
- **1 kesica** cimeta
- **1 kesicavanilin šecera**
- **200 gkristal šecera**
- **12lešnik karamela**
- **1žumance**

### **Priprema**

Razvucite testo i podelite na 12 delova. Oljuštiti jabuke i izdubiti ih. Uvaljati jabuke u šecer, vanilin šefer i cimet. U sredinu jabuke staviti po jednu karamelu i zatvoriti testom. Premazati žumancem sa malo ulja. Peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**

Koristiti sitnije jabuke.