

## *Jabuke u lisnatom testu*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **12**jabuka
- **1 kesica** cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **200 g**kristal šecera
- **12**lešnik karamela
- **1**žumance

### **Priprema**

Razvucite testo i podelite na 12 delova. Oljuštiti jabuke i izdubiti ih. Uvaljati jabuke u šecer, vanilin šecer 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.