

Integralni truglici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** integralnog brašna
- **1 komad** kvasca
- **300 ml** mleka
- **50 g** margarina
- **5 kašika** šećera

Nadev:

- **1 kg** jabuka
- **100 g** mlevenog keksa
- **100 g** šećera
- **1/2 teglic** marmelade od jagoda

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka sa jednom kašicom šećera da uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, omekšali margarin, šećer, i ostatak toplog mleka. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta da naraste.

Za to vreme ocistiti jabuke i izrendati. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Razviti jedan deo u krug pa preko rasporediti izrendane jabuke. Posuti jabuke šećerom i mlevenim keksom. Uviti u rolat. Iseckati testo na male trouglice. Poreati trouglice u tepsiju.

Drugi deo testa takoe razviti u što veci krug, premazati ga marmeladom od jagoda. Uviti testo u rolat i takoe i njega iseckati na trouglice. Poreati trouglice u tepsiju. Ostaviti jos desetak minuta da odmore, a onda staviti da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet