

# Šnite sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Za testo:

- **oko 500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 dl** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **1/2 kesice** praška za pecivo

### Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** maka ( mlevenog)
- **200 g** šecera
- **50 g** suvog groža
- **2** belanca

## Priprema

U posudu sipati 200 g brašna dodati margarin, šecer, pavlaku, prašak za pecivo, žumanca i umesiti testo dodavajući preostalo brašno po potrebi. Testo podeliti na dva dela i razvuci velicine tepsije.

Umutiti belanca sa šecerom, umešati rendane jabuke, mak, suvo grože.

Jedan deo testa staviti u nauljen pleh, sipati fil poravnati i staviti drugo testo. Peci na 180 stepeni oko 35 minuta.

### **Savet**