

Korpa sa jabukama



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šecera
- **1** dlulja
- **2,5 dl** toplog mleka

Za fil:

- **3-4** jabuke
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** cimeta
- **50 g** seckanih oraha
- I još:
- **1** žimance
- **po želji** prah šecer

Priprema

U toplo mleko sa kašikom šecera razmrviti kvasac i pomešati. U zdelu prosejati brašno, dodati jaje, ulje i so. Polako dodavati mleko sa kvascem i mešati mikserom sa dodatkom za testa ili varjacom. Potom testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti. Mesiti rukama toliko da se dobije fino glatko testo. Jabuke oljuštiti i

izrendati. Ako jabuke imaju puno tecnosti iscediti, dodati šecer, orahe i cimet. Sve pomešati. Testo razvaljati na otprilike centimetar debljine i seci oblike za korpu. Na veliku tepsiju iz rerne staviti papir za pecenje i staviti donji deo korpe, fil i gornji deo korpe, rucku i ukrase koje želite. Kad ste korpu ukasili po želji, premažite je sa razmucenim žumancetom i stavite peci na 180 C, ali da vam ne zagori pecite je prekrivenu sa pek papirom. Gotovu korpu ohladite i pospite sa malo šecera u prahu, ako želite.

Savet

Ovu korpu možete raditi sa filom koji volite.