

Apple-Walnuts Buns



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **3 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 šolje (od 2,5 dl)** instant pahuljica za pire
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1** veće jaje
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200-225 ml** toplog mleka

Za fil:

- **1,5 šolje** rendanih jabuka
- **1 kašika** limunovog soka
- **1,5-2 šolje** šećera (ovo po ukusu)
- **1 šolja** mlevenih oraha
- **1 kesica** cimeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3 kašike** brašna

Priprema

Spremiti sastojke.

Prosejanom brašnu dodati suve sastojke, potom maslinovo ulje i ovlaš umuceno jaje, a onda podlivajući toplim mlekom, umesiti testo srednje cvrstoće. Ostaviti ga da kvasac odradi svoje i testo naraste.

Za to vreme izrendati jabuke, prelići limunovim sokom da ne potamne, zašeceriti po ukusu i zamirisati vanilom i cimetom. Orahe samleti.

Nadošlo testo razviti oklagijom i bogato nadenuti jabukama.

Obilno posuti mlevenim orasima jabuke.

Zamotati testo u rolat. Iseci ga na, približno istih, 12 komada.

Kalup za mafine nauljiti i poslagati rolatice. Ostaviti ih da još malo nadou, a onda ih peći na 180 stepeni 20-25 minuta. Pecene bunse posuti šećerom u prahu.

Savet