

Trouglovi sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 350 g šecera
- 60 ml ulja
- 1 narandža
- 1 kašika ekstrakta od vanile
- 250 g brašna
- 1 kašika praška za pecivo
- 800 g jabuka
- 100 g šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštite i narendajte ih na krupno rende. Dodajte 180 gr šecera i oko 200 ml vode. Šerpu stavite na ringlu i kuvajte povremeno mešajući. Kada tecnost ispari, sklonite šerpu sa filom od jabuka sa šporeta.

Jaje polupajte i dodajte u sud sa brašnom, dodajte preostalih 170 gr šecera, ulje, prašak za pecivo i ekstrakt, malo posolite. U sud sitno narendajte koru od narandže. Dodajte 2 kašike vode i rukom zamesite testo.

Na radnoj površini oklagijom razvucite koru a zatim okruglim kalupom precnika oko 12 cm sa kore vadite krugove.

Na svaki krug nanesite po malo fila od jabuke, preklopite na polovine i pritisnite krajeve da se zalepe.

Dobijene polukrugove dva puta savijte oblikujući trouglove. Poreajte ih u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Pecite 30 minuta na 180 stepeni.

Ovlažene trouglove kroz cediljku pospite preh šećerom, poreajte na tacnu I poslužite.

Savet