Skonsi sa jabukama i ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **75 g**ovsenih pahuljica
- **50 g**šecera
- **1 kašika**meda
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kašicica**sode bikarbone
- **prstohvat**soli
- **1 kašicica**cimeta
- **90 g**maslaca
- **1** jabuka
- **1 dl**hladnog mleka

Priprema

Izmešati brašno, ovsene pahuljice, šecer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i so. Hladan maslac izmešati sa brašnom. Dodati narendanu jabuku, med i mleko da se fino sjedini (ako treba dodati jos mleka). Testo kratko mesiti. Radnu površinu posuti brašnom i oblikovati disk razvuci oklagijom debljine oko 1 cm. Pa Isecite disk u trouglove. Formirane trouglove poreajte u pleh obložen papirom za pecenje. Pecite oko 20 minuta na 180 C ili dok ne porumene i zamirišu svuda naokolo. Treba da budu hrskavi spolja i mekani iznutra. Prijatno grickanje!!!

Savet