

Skonsi s jabukama i ovsenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 75 g ovsenih pahuljica
- 80 g šećera
- 1 kašikamede
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1/2 kašicicesode bikarbone
- prstohvatsoli
- 1 kašicicacimeta
- 90 g margarina
- 1 jabuka
- 100 ml hladnog mleka

Priprema

U vanglici izmešati brašno, ovsene pahuljice, šećer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i so. Dodati hladan margarin i utrljati dlanovima s brašnom. Narendati jabuku i dodati u brašno s medom i mlekom. Sjediniti sve zajedno. Testo kratko mešiti.

Sto posuti brašnom i oblikovati obgu. Razviti oklagijom debljine oko 1 cm. Iseci testo na osam trouglova. Poreati u pleh s pek papirom. U plehu ih opet iseci na pola i tako dobiti 16 trouglova. Peci oko 20 minuta na 180 C ili dok ne porumene.

Savet