

Mini savijace sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **500** g brašna
- **1** prstohvat soli
- 1 jaje
- **4** kašikeulja
- **2** dl mlake vode

Za fil:

- **1** kg rendanih jabuka
- **5** kašika šecera
- **100** g mlevenih oraha
- **4** kašike pšenicnih klica ili mlevenog keksa
- **1** kašicacimeta
- **1** kašicica?umbira u prahu

Za sirup:

- **300** g šecera
- **3** dl vode
- **1** kesica vanilin šecera

Priprema

Zamesimo testo od brašna, soli, jaja, ulja i mlake vode. Dobro izraditi i podeliti na 12 loptica pokriti providnim folijom i da stane 15 minuta. Fil: Rendane jabuke ocediti od tecnosti dodati šećer i ostale sastojke. Svaku lopticu testa razvaljati oklagijom 30 cm prečnik blago posipati brašnom. Koru posuti sa 1 kašikom ulja na jedan kraj kore staviti 3 kašike fila, urolati uviti kao uže pa staviti u krug. Tako uraditi sa svim kuglica a testa, staviti u podmazan pleh i peći na 180 stepeni. Pecene preliti mlakim sirupom. Skuvati šećer i vodu dodati 1 vanilu.

Savet