

Smokvice

Sastojci

Testo:

- 1 kg glatkog brašna
- 6 dl ulja
- 3 dl piva
- 1 prašak za pecivo

Nadev:

- 1,2 kg izrendanih jabuka
- 400 g šecera
- 150 g seckanih oraha
- malo cimeta
- malo oraščica
- malo ruma

Priprema

Testo: Suve sastojke izmešati i dodati ostale sastojke i umesiti testo, staviti u frižider da odstoji 3-4 sata. Testo dobro umotati u prozirnu foliju, jer ce se "višak" ulja odvojiti. Raditi kuglice velicine oraha (oko 100 kom.). Kuglice pritisnuti dlanom tj. razvuci ih u krug (ne pre tanko) i stavljati po kašićicu nadjeva, skupiti sve krajeve razvucenog testa i stisnuti, da se ne razdvaja. Stavljati na papir za pecenje i peci ih oko 20 minuta. Ne smeju porumeniti.

Nadev: Jabuke ocistiti i izrendati (1,2 kg). Šešer rastopiti da se karamelizira, da dobije zlatno žutu boju. Paziti da ne zagori. Kada se šecer karamelizira u to staviti izrendane jabuke, te ih "šufigat" dok ne ostanu bez tekucine (smesa ce se u pola smanjiti).

Kada je gotovo u mlako ubaciti rum, orahe, cimet i oraščice mljevene. Puniti testo hladnim nadjevom.

Posuti prah šecerom.