

Palacinke iz rerne



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- 5jaja
- 4 dlmleka
- 400 g brašna
- 2 kašikemlecnog margarina
- 2 kašikešecera
- 1prašak za pecivo
- malosoli

Nadev

- 3jabuke
- 2 kašikemlecnog margarina
- 2 kašikešecera
- 100 gcrne cokolade
- 10 gcimeta

Priprema

U odgovarajucu posudu razmutiti 5 jaja, so, 2 kašike šecera i 2 kašike mlecnog margarina. Zatim dodati mleko, još malo mutiti pa dodati 400 g brašna i prašak za pecivo.

Jabuke oprati, preseći na 4 dela, ocistiti od semenki i seci na tanke kriške. U odgovarajucu šerpicu staviti 2 kašike mlecnog margarina da se rastopi, zatim dodati šecer i cimet, pa ubaciti iseckane jabuke, na tihoj vatri

kuvati oko 15-20 minuta. U okruglu tepsiju staviti papir za pečenje ili nauljiti i sipati pripremljenu smesu, gotove jabuke reati od gore po želji i ostatak od sirupa u kome su se kuvale jabuke preliti preko.okoladu iseci na kockice i poreati preko jabuka. Peci u rerni na 200 C, 20 minuta.

Savet

Veoma ukusno! Morate probati! :)