

Jabuke u lisnatom tijestu

<http://kruhai.blogspot.com/2012/11/jabuke-u-lisnatom-tijestu.html>

500g lisnatog tijesta

6-8 manjih jabuka

3 žlica šećera

3 žlice omekšanog maslaca

3 žlice grubo zdrobljenih oraha

1 mala žličica cimeta

po želji žlica nasjeckanih grožđica

žumanjak za premazivanje

Ugrijte pećnicu na 180°C.

Prvo pripremite nadjev tako da sve sastojke dobro promiješate.

Jabuke ogulite, prepolovite te nožem ili žlicom izdubite sredinu sa sjemenkama. U izdubljenu sredinu jabuke stavite žlicu nadjeva.

Tanko razvaljajte lisnato tijesto, na oko pola centimetra debljine. Narežite ga na kvadrate cca 8x8cm. Na sredinu svakog kvadrata stavite napunjenu polovicu jabuke pa krajeve tijesta prebacite preko nje. Složite ih sa razmakom na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje i to tako da dio gdje su preklopljeni krajevi tijesta bude s donje strane. Dobivene okruglice premažite tučenim žumanjkom.

Pecite 20-25 minuta na 180°C.

Ohladite i posipajte šećerom u prahu te poslužite.

