

ružice od jabuka



Ovo svi rade sa lisnatim tijestom! Ali ja sam pobornik dizanog tijesta pa ću ih raditi sa dizanim.

Sve je jako jednostavno I ako isključis vrijeme dizanja tijesta radiš nekih 20 minuta. Najteži dio su jabuke koje rezes na tanko ☐☐. Ali potrudi se vidi koje remek djelo imaš onda.

Što više voliš lisnato ili dizano tijesto?

Reci mi želiš li video recept za lisnato tijesto ali sa salabahterom? ☐

Tijesto

2 i pol šalice glatkog brašna

5g suhog kvasca

1 dcl toplog mlijeka

2 žlice šećera

Korica naranče ili naranca šećer

1 jaje

15g maslaca

Prstohvat soli

Nadjev

2 Jabuke

2 žlice šećera

Cimet

Pomiješati 2 šalice brašna sa kvascem i secerom. Dodaj jaje i aromu narance (korica

ili šećer).

Rastopiti maslac u mlijeku.

Sve lijepo pomiješati vilicom da brašno sve upije.

Dodati još pol šalice brašna i zamijesiti glatko tijesto.

Neka se diže 1 sat

Jabuke na tanko tanko narezi, trebat će ti 2 jabuke i malo šećera. Promijesaj.

Razvaljaj tijesto, narezi na šire trake i na pola.

Posložiti jabuke na gornji dio trake, preklopi i zamotaj.

Evo tvoje ruzice.

Nek se dignu dok se pecnica ugrije na 200 i peci ih 15-20 minuta.

Posipaj secerom u prahu! Ja nisam jer sam htjela da vidiš kako ispadne. A kada ih poseceris kao iz sna su.

#dizanotijesto#jabuke#jednostavnirecept#jeftinirecepti#brzikolač