

# apple cobbler



Ako je najteži dio guliti jabuke, onda znaš da je jednostavno!☐

Ma da meni je jer mi je fkt dosadno to i izbjegavam recepte sa kilogramom jabuka ☐.

Piši mi u komentar dal sam ja jedina ili šta je samnom ☐

Moras probati! Sastojke već imaš doma! Sigurna sam. Slično je crumbleu samo zato jer su jabuke na dnu. Ovo bih usporedila sa jabukama u šlafruku, sam bez przenja.

Mjera je mala šalica za onu crnu kavu

2 šalice brašna

1 i pol šalica mlijeka

Pola šalice šećera u prahu

Pola pzp

Prstohvat soli

Aroma po želji, kod mene omiljena mi vanilija

15 g otopljenog maslaca ( mala kockica )

4 velike jabuke

2 žlice kokosa ili 1 žlica gustina

2 žlice šećera

Malo cimeta ili stavi 1 cimet šećer

Ako ne ćeš vaditi mikser, slijedi ovaj postupak. Brašno, šećer, pzp , prstohvat soli i Pola šalice mlijeka izmijesaj, postepeno dodavaj ostatak mlijeka tako ne ćeš imati grudice! Na kraju dodaj maslac. Prelj preko jabuka i peci na 200 oko 10 minuta, mozda i 15 ovisi o tvojoj pećnici

#bezjaja#brzirecept#brzikolač#applecobbler#jesenskideserti#toplidesert#jabuke#cobbler#jednostavanrecept#15minuta