




Kolačići sa jabukama i krem sosom

Iz tiganja

1 Porcija    Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kolačići s jabukama:

150 g pšeničnog brašna
3 ravne kašičice Dr. Oetker
Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa
ukusom vanile
1 kašika šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 jaja
150 ml mleka
2 jabuka

Sos:

150 ml kisele pavlake
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kašika likera od jaja (ili 1 kašika
mleka)

Dodatno:

3 kašika/e jestivog ulja ili 30 g
maslaca
cimet
šećera u prahu

1 Priprema:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i praškom za puding u činiji za mućenje. Dodajte šećer, vanilin šećer, jaje i mleko i sve dobro sjedinite metlicom za mućenje. Jabuke operite, izvadite kućicu sa košticama i isecite jabuke na prstenove debljine ½ cm.

2 Za sos pomešajte pavlaku sa vanilin šećerom i likerom (ili mlekom). U tiganju zagrejte ulje ili maslac na srednjoj temperaturi, poslažite nekoliko kriški jabuka, i na svaku nanosite 1 kašiku testa, razmažite preko jabuka.

3 Ispecite kolačiće s obe strane, tako da dobiju zlatno-žutu boju. Poslužite ih dok su tople uz sos. Po želji ih pospite šećerom u prahu i cimetom.

Savet:

- Sos možete da pripremite i od ½ kesice Dr. Oetker pudinga sa ukusom vanile prema uputstvu sa kesica, ali sa 2 kašike šećera i 400 ml mleka.