

## TROKUTI SA JABUKAMA

Sastojci :

(mjerica je šalica od kiselog vrhnja „Zbregov“)

- 2 šalice brašna
- 2 šalice smeđeg šećera
- 6 manjih jabuka
- 1 jaje
- 1 šalica mljevenih oraha
- 1 šalica cornflakesa
- 1 kiselo vrhnje
- 150 gr maslaca
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanilija šećera
- korica limuna, cimet, malo soli

Od brašna, šećera i maslaca zamijesite tijesto. Ako vam je teško dodajte žlicu kiselog vrhnja (ne više). Razvaljajte na papir za pečenje pa u tepsiju stavite 2/3 tijesta. Naribajte jabuke i malo ih ocijedite. Tijestu dodajte sve ostale sastojke, prekrijte tijesto i pecite 40 min na 180 stupnjeva.

Brzo, jednostavno i ukusno. Izrežite ne trokutiće ili pustite sebi mašti na volju. Moja mama ne voli te „pičugarije“, ali ja sam za slikavanje dodala komad sladoleda, vi možete i žlicu, dvi šlaga ili umućenog mascarponea pa eto, nije loša ideja. U slast!

