

## Ušerene jabuke

Nisam ovo imala u planu raditi, ali me prijateljica zamolila da sudjelujem u izradi slastica za razred njezinog sina koji će te iste slastice prodavati i tako zaraditi nešto novčica za djecu teže imovinskog stanja da im se pomognu financirati izleti, hrana u školi itd.

Naravno da sam odmah bila za, i tako su nastale ove divne jabuke :) Pitaju recepte po internetu dosta sam se zbunila u temperaturi, mjerenju bla bla bla :D Tako sam kod Jelene sa bloga [FoodForTough](#) našla lijepo objašnjeno, onako da sve razumiješ te su jabuke bile gotove za cca 10 minuta :)

U nastavku priprema i pakiranje jabuka :) Odlična ideja ako nekome želite pokloniti jestivi poklon :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

300 g šećera

crvena boja

6 jabuka

papir za pečenje

malo ulja

štipači za ražnjiće + božićni selotejp



Pošto sam u Offertissimi pronašla ovaj simpatičan božićni selotejp odlučila sam ga iskoristiti da ukasim štapiće koje ćemo ubosti u jabuke. Kao što vidite na slici - jednostavno je! Samo oblijepite i štapiće možete koristiti ili za jabuke ili za cake popse :)

Pripremite jabuke, operite ih i obrišite dok se ne sjaje.

Papir za pečenje staviti na pleh i lagano ga nauljiti da se jabuke ne zalijepu.



U posudu stavite še?er pa na srednjoj vatri otapljajte i miješajte, najbolje drvenom kuha?om, dok se sav še?er ne otopi i nestanu grudice. Smanjiti vatru i dodajte crvenu boju. ?im dodate više crvene boja bit ?e bolje crveno :D Ja nisam imala puno boje pa je sad nešto izme?u crvene i karamel boje ;)

Uzeti svaku jabuku i umo?iti u rastopljeni še?er, pokriti sa svih strana i staviti na pleh.

Da vam do?aram kako to zapravo izgleda našla sam ovaj video pa pogledajte :)

Pustiti jabuke da se na plahu ohlade i nakon toga i možete pakirati.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



@justcakegirl

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Uživajte u jabukama :) :)