

## **Lenji kolac**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150** gsvinjske masti
- **150** gšecera
- **1**jaje
- **1** dlmleka
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- brašno
- džem
- **3**jabuke

## **Priprema**

Umutiti mast, šecer i vanilin šecer pa dodati jaje, mleko i prašak za pecivo i brašno. Umesiti testo i podeliti na dva dela. Razviti prvi deo pa premazati džemom. Jabuke narendisati i staviti preko džema. Odozgo razviti drugu koru. Peci.

## **Savet**

Ispeen kola posuti prah ſeerom.