

Kolac od jabuka i umbira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Sastojci

- **125** gputera
- **1/2** šoljebraon šecera
- **3/4** šoljemelase
- **2** šoljebrašna
- **1/2** kašicicebikarbonate
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašikaumbira
- **2** male jabuke rendane
- **4** jabuke za vrh kolaca
- **1**jaje
- **1/4** šoljemleka

Priprema

Stavimo puter, šecer i melasu u šerpu i na tihoj vatri mutimo dok se puter ne rastopi.

Pripremimo pleh i stavimo papir za pecenje na dno. Sipamo brašno, prašak za pecivo, bikarbonu i umbir (jednu kašiku u prahu ili ako rendate svež dve kašike) u ciniju.

Dodamo mleko, jaje i istopljeni puter, rendane jabuke.

Izmešamo dok se ne sjedini. Vi koji pratite moj blog ste primetili da ja cesto mešam rukama. Meni to nekako najbolje ispadne, da osetim kad je stvarno sve dobro izmešano.

Sipamo u pleh i odozgo stavimo jabuke, koje smo ocistili i sekli na cetvrtine i svaku zasekli odozgo.

Zagrejte u šerpi ostatak putera od ranije i cekicom premažite vrh kolaca.

Cekicom premažite vrh kolaca. Pecite na 160 stepeni Celzija, 50 minuta. Ja ovo volim da poslužim sa pudingom od vanile. Uživajte.

Gotovo. priyatno!

Savet