

Snežni kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **200** gšecera
- **2** dlmleka
- **200** gbelog brašna
- **100** gheljdinog brašna
- **1** kesicapršak za pecivo
- **po želji**jabuka
- **po želji**ukrasne mrvice
- **otprilike**šecer u prahu za posipanje

Priprema

Od 2 jaja, 200 g šecera, 2 dl mleka, 2 dl ulja, 300 g brašna sve ukupno i jedno i drugo brašno, 1 prašak za pecivo napraviti smjesu za kore. Pola izliti u nauljeni pleh i peci na 170 C oko 5 minuta. Kad se malo zapece izvaditi iz forme i poredati dinstane jabuke i drugu polovinu testa. Ponovo peci.

Kad je pecen, prohladjeni kolac posuti šecerom u prahu i ukrasnim šarenim mrvicama. Prijatno!

Savet