

Snežni kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 2 dl mleka
- 200 g belog brašna
- 100 g heljadinog brašna
- 1 kesica prašak 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 rerne 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