

Brzi kolac sa jabukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **10 kašika**ujla
- **1/2 kesice**cimeta
- **4** rendane jabuke
- **1 kesica**praška za pecivo

Za dekorisanje:

- **par kašika**šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja, šećer, ulje, brašno, prašak za pecivo. Dodati cimet i rendane jabuke isceene od soka. Jabuke umešati u smesu kašikom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C u podmazan i brašnom posut pleh.

Ispecen kolac kada se ohladi, posipati šecerom u prahu. Prijatno!

Savet

p.s. ako ne volite cimet ne morate stavljati.