

## **Brzi kolac sa jabukama**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3jajeta
- 17 kašikabrašna
- 13 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicacimeta
- 3 kašikepavlake
- 3jabuke
- šecer u prahu
- malo soli

### **Priprema**

U posudu razbiti 3 jajeta i dodati 13 kašika šecera. Mikserom mutiti i privremeno dodavati 17 kašika brašna i 3 kašike pavlake. Dodati ostale sastojke i dobro izmiksati.

Dve jabuke oljuštiti i iseci na male kocke. Dodati ih smesi i dobro izmešati. Trecu jabuku oljuštiti, iseci ih na cetvrtine i onda na kriške.

Kalup namazati uljem i usuti smesu. Smesu prekriti kriškama jabuke. Peci na 250 C pola sata ili dok kolac ne porumeni. Posuti preko kolaca šecer u prahu.

### **Savet**

Možete preliti okoladom lepše je :) Prijatno!