

Kolac sa jabukama (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 450 g šecera
- 250 ml ulja
- 800 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 ml jogurta
- 2 vanil šecera

Fil:

- 1 kg jabuka
- 3 kašike šecera
- 3 kašike mlevenog keksa
- 1 vanil šecer

I još:

- prah šecer

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i vanil šecer. Izmešati.

Jabuke ocistiti i izrendati, prodinstati sa šećerom (desetak minuta, da ispari tecnost), skloniti sa ringle, dodati vanil šećer i mleveni keks.

U pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje, sipati pola smese za testo, zapeci u rerni na 180 stepeni oko 10 minuta, izvaditi, staviti fil i preko preostalu masu za testo i vratiti u rernu da se pece još oko 20 minuta.

Ohlaen kolac iseci, posuti prah šećerom i uživati u ukusu..

Savet