

Kolac sa jabukama (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **200 g** izlomljenog keksa
- **4** vece kisele jabuke
- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **malo** šecera u prahu

Priprema

U pleh za pečenje poreati na listice iseckan margarin.

Posuti keksom.

Poreati rendane jabuke.

Mikserom umutiti jaja sa šecerom da masa bude penasta, dodati brašno i lagano izmešati, pa ovom smesom prekriti jabuke.

Peci u zagrejanoj rerni na 200-220 C.

Kada se prohladi kolac prevrnuti na poslužavnik, da keks i jabuke budu gore, pa iseci na kocke. Posuti šecerom

u prahu.

Savet