

Kolac od jabuka i maka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **125** gomekšalog putera
- **175** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **prstohvatsoli**
- 3jajeta
- **25** gmaka
- **150** gbrašna
- **1** kašicicaprška za pecivo

I još:

- **750** gjabuka

Priprema

Umutiti puter, šecer, vanilin šecer, so i jaja. Dodati mak. Zatim, dodati i brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti.

Jabuke oguliti, izrezati na pola, izvaditi jezgru, pa narezati na tanke kriške. Pažljivo sjediniti jabuke i tijesto.

Smjesu sipati u duguljasti kalup, obložen papirom za pecenje.

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, oko 55 minuta.

Pecen kolac prohladiti, pa rezati na parcad.

Savet