

Kolac sa jabukama (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**ulja
- **200 g**šecera
- **4**jajeta
- **1**limun
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g**brašna
- **2 kašike** griza
- **1 kg**jabuka (oljuštenih i narendanih)
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati jedno po jedno žumance sve vreme muteci. Zatim dodati ulje, sok od limuna i brašno pomešano s praškom za pecivo. U podmazan pleh sipati smesu.

...odozgo poreati jabuke, pa ih posuti grizom.

Peci 10 minuta na 200 C, a zatim nastaviti na 180. Prohlaen kolac premazati umucenim šlagom.

Savet