

Brzi kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 250 g šecera
- 5 jaja
- 25 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

I još:

- 4 jabuke
- 1 limun

Za preliv kolaca:

- 5 kašika džema od kajsije
- 3 kašika mlijeka

Priprema

Maslac, šećer i jaja umutiti mikserom pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti drvenom varjačom. Jabuke oguliti.

Masu izliti u pleh pa preko poreati jabuke isjecene na tanke šnite. Preko iscijediti sok od jednog limuna.

Peci na 200 oko 25 minuta. Mlijeko i džem staviti u šerpicu da se zagreje.

Kad je kolac pecen zaliti ga sa džemom i vratiti ponovo u rernu 5 minuta.

Kolac prebaciti na veliki tanjir, posuti šećerom u prahu ako volite (ja nisam posipala) i ostaviti da se malo ohladi.

Sjeci po želji. PRIJATNO!

Savet