

## **akin kolac od jabuka**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastoјci**

#### **Za fil:**

- **2 kg** jabuka
- **1 caša (od jogurta)** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** cimeta

#### **Za kore:**

- **1 caša** šecera
- **2 caše** brašna
- **2 cašegriza**
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Jabuke oguliti i izrendati. Dodati vanilin šecer, cimet, šecer i promešati.

Pomešati brašno, šecer, griz, prašak za pecivo. Podeliti na dva dela, a u jednu malu šoljicu kafe staviti isto suve sastojke.

Uzeti tepsiju i dno tepsije prekriti polovinom suvih sastojaka. Pažljivo tapkati rukama. Odozgo staviti polovinu

fila od jabuka. Ponovo staviti suve sastojke, pa jabuke i posuti odozgo suve sastojke iz male šoljice. Ostaviti pet minuta. A zatim peci u zagrejanoj rerni 50 minuta na 200 stepeni.

Tepsija se ne podmazuje. Jabuke ispuštaju sok.

### **Savet**

Posuti prah sheerom. Mera je aša od jogurta.