

## **Kolac od jabuka (6)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 1 šolja (200ml)šecera
- 1 šoljabrašna
- 1 šoljagriza
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- 2 kesicevanilin šecera
- 1prašak za pecivo
- 3vece jabuke
- 1/2cimeta
- 1/2 šolješecera za jabuke

### **Priprema**

Odvojiti belaca od žumanaca, pa prvo posebno umutiti belaca i šecer, pa dodati žumanca. U drugoj posudi pomešati brašno, griz, jedan vanilin šecer i prašak za pecivo, zatim naizmenično dodavati (u posudu sa jajima) suve sastojke i jogurt. Ulje dodati na kraju. Jabuke iseci na sitne kocke, posuti šecerom, cimetom i vanilinim šecerom. Zagrejati rernu na 200 C. Pola smese dodati u pleh obložen kuvarskim papirom, peci 5 minuta, izvaditi iz rerne, posuti jabukama i preliti drugom polovinom smese. Peci 30 minuta na 200C. Kada se kolac ohladi ospitate ga šecerom u prahu.

### **Savet**

Ja sam ovaj kola pekla u okruglom kalupu, prenika 28cm. Pekla sam na 200 C, a neki peku na 180 C, zavisi od penice. Ovaj kola je jako lep i sa breskvama :-). Inae serviram kocku ovog kolaa i kuglu sladoleda od vanile, lepo je :-)