

## ***Brzi kolac sa jabukama i orasima***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja**vode
- **2 šolje**brašna
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašičice**cimeta
- **1 kašičica**muskatnog oraščica
- **2 kašike**seckanih oraha
- **4-5** rendanih jabuka

### **Priprema**

Sjediniti vodu i ulje pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Smesi dodati rendane jabuke pa izmešati da se sve sjedini. Dodati cimet i muskatni oraščic, izmešati i izliti smesu u pouljen i brašnom posut kalup. Odozgo posuti seckanim (ne previše sitno) orasima. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C. ?ackalicom proveriti da li je gotovo.

### **Savet**

Ja še?er nisam dodavala smesi jer su mi jabuke bile dovoljno slatke ali ako želite sla?e možete dodati ili gotov kola? posuti prah še?erom.