

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 kašice**cimeta
- **1 kašica**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.