

Jesenji kolac (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 kašika**šecera
- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- 2 jabuke
- **12 kašika**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesica**praška za pecivo

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti belanca u cvrst šne. Oljuštiti i izrendati jabuke, dodati šecer, brašno, 1/2 kesice praška za pecivo, vanilin šecer, ulje, mleko i na kraju lagano umešati belanca.

Pleh podmazati i posuti brašnom, razliti smesu. Peci oko 45 minuta na 180 stepeni. Kada se kolac prohladi iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet