

Kolac sa jabukama, medom i cimetom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika** namenskog brašna
- **5 kašika** kukuruznog brašna
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** cimeta
- **2 kašika** meda
- **5** jabuka
- **3** jajeta

Priprema

U jednu posudu izmešati obe vrste brašna i prašak za pecivo, a u drugu jaja, jogurt, ulje i med. Sve mešati ručno!!

Posudu sa jajima i ostalim priložima sipati u posudu sa brašnom, dobro izmešati pa dodati 4 i 1/2 rendane jabuke i cimet.

Dobro izmešanu smesu sipati u modlu za proju, a ono 1/2 jabuke iseci na 12 kockica i svaki pregradak ukrasiti na sredini.

Pece se na temperaturi od 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Kada izvadite iz rerne saekajte 10 minuta pa vadite iz modle!!