

Kolac sa jabukama i cimetom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g** margarina
- **120 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašičica** cimeta
- **120 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **300 g** rendanih jabuka
- **2** jajeta
- **50 g** suvog groža

Potrebno je:

- **180 g** šecera u prahu
- **1 kašika** tople vode
- **2 kašika** limunovog soka

Priprema

Belanca umutiti u sneg, margarin penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, umešati žumanca, brašno sa praškom za pecivo, jabuke, suvo grože i sneg. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 30-40 minuta.

Šecer u prahu, vodu i limunov sok izmešati najbolje mikserom i premazati preko kolaca.

Savet