

Socni kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 125 g putera
- 1 žumance
- 2 kašike šecera
- Za fil:
- 750 g ocoščenih kiselkastih jabuka
- 2 kašike vinjaka
- 1 kašik mlevenog cimeta
- 1 kašik škroba-gustina
- 4 kašike šecera
- 1/2 limuna (sok)

Priprema

Od brašna, putera, žumanca i šecera zamesiti testo i ostaviti ga u frižideru desetak minuta da se i ohladi.

Dok se testo hladi ocistiti jabuke, iseci ih na komadice, poprskati sokom od limuna, narendati malo kore limuna, dodati cimet, šecer, vinjak i gustin, sve dobro promešati. Ohlaeno testo podeliti na dva dela, prvi deo rastanjiti i položiti u pleh velicine 30x20 cm. Izbockati testo cackalicom pa preko složiti pripremljene jabuke.

Od drugog dela testa razviti koru iste velicine izmeu dva pek papira. Prekriti jabuke i ivice pritisnuti da pokrijete jabuke, izbockajte na više mesta cackalicom. Ostavite komadic testa i od njega napravite neki ukras za kolac. Testo premažite mlekom pa nalepite ukrase od testa. Pecite 30-40 minuta na temperaturi od 180 stepeni.

Kada se ohladi, secite oblike kakve želite, kocke ili štangle, pospite šećerom u prahu i služite.

Jako je ukusan i socan kolac, koristio sam domace kisele jabuke.

Savet