

Kolac sa jabukama (18)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 3 šoljice ulja
- 7 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike džema
- 3 jabuke
- 50 g šećera u prahu

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja, šećer, dodati ulje, džem i sve dobro umutiti mikserom. Jabuke oljuštiti, narendati i ubaciti u smesu sa jajima, umutiti te isključiti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti kašikom.

Smesu uliti u nauljen pleh i peći u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke, posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Šeer, ulje i brašno meriti šoljicom od 1,5 dl. Džem možete koristiti bilo koji - po želji.