

# **Medeni kolac sa jabukama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **3** kašikešecera
- **1,5** dlmleka
- **1** dlulja
- **6** kašika brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicacimet
- **3**jabuke
- **2-3** kašikemeda
- šecer u prahu za posipanje

## **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom, dodati mleko i ulje. Pomešati, dodati med, cimet, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju rendane jabuke. Sipajte u nauljen pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni da kolac porumeni. Prohladite i pospite šecerom u prahu.

## **Savet**