

Kolac sa jabukama (22)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša od jogurta** šecera
- 1 **caša od jogurta** ulja
- 2 **caše od jogurta** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **velike** jabuke

Priprema

Jaja izmutiti zatim dodati šecer i mutiti. Dodati jogurt, ulje, brašno, i prašak za pecivo, i sve dobro sjediniti. Dobicete reu masu.

Pleh podmažite uljem i pospite brašnom.

Polovinu mase ulijte u pleh ravnomerno.

Stavite u rernu na 200 stepeni 10-ak minuta.

Zatim izvadite iz rerne i preko narendajte jabuke.

Prelijte ostatkom mase.

Vratite u rernu na pečenje. Takoe na 200 stepeni. Pecite dok ne porumeni.

Prijatno :-)

Savet

Koristite pleh srednje veliine. Od praška za pecivo kola malo naraste. Ako želite još deblji kola onda koristite manji pleh. Ili duplirajte meru. Ovo je starinski recept, ali je kola veoma ukusan i mek. Sve sastojke merite ašom od jogurta. Ja sam stavila 2 ekstra velike jabuke, a vi možete manje ili više. Kola kada se ohladi, po želji možete posuti mlevenim šećerom. Prijatno! :-)