

Kolac sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 60 g šecera
- 1/4 kašice arome vanile
- 100 g pšenicnog oštrog brašna tip-400
- 40 g pšenicnog griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g maka
- 100 ml ulja
- 60 ml mleka
- 4 (oko 500 g) jabuke petrovace
- 100 g čokolade
- 40 g putera

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko, aromu vanile ili kesicu vanilin šecera, brašno pomešano sa praškom za pecivo, griz, mak, rendane jabuke i sve dobro promešati. Pripremljenu smesu sipati u pleh velicine 20x34 cm, koji je prethodno premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Puter rastopiti, pa umešati rendanu čokoladu. Pripremljenu glazuru preliti preko prohladenog kolaca. Kolac iseci na kocke i dekorisati po želji.

Savet