

# **Svekrvin kolac od jabuka**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je::**

- **3jabuke**
- **3jajeta**
- **3 šoljice** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 šoljice** ulja
- **6 šoljicabrašna**
- **1/2 kašicice** cimeta (ko ga voli)

## **Priprema**

Oljuštiti, ocistiti i izrendati jabuke u jednu posudu. Ukljuciti rernu da se greje na 250°C.

U drugu posudu razmutiti jaja dok ne budu lepo penasta i potom lagano dodavati šecer i miksati, pa dodati prašak za pecivo, vanilin šecer i ulje.

Kada se to lepo sjedini dodati 600 g brašna i mutiti mikserom dok može, a potom lepo izmešati varjacom (bice dosta gusta smesa, pa je bolje mutiti rucno nego mikserom).

Na kraju u tu smesu dodati izrendane jabuke i lepo promešati. Sipati u podmazan pleh i peci nekih 15-ak minuta na 250°C dok se ne dobije lepa tamna korica.

Kada se ispece ostaviti je da se skroz ohladi i posuti prah šecerom. Prijatno! :)

## **Savet**

Proveravajte je malo po malo da vam ne zagori, i ne stavljajte više jabuka pošto se nee lepo nadignuti. Najbolje je služiti uz ašu toplog mleka :)