Kolac sa jabukama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **300 g + 3 kašike**šecera
- **2 male šoljice**mlake vode
- **2 male šoljice**ulja
- **2 male šoljice**mleka
- **1/2**margarina
- **450 g**brašna
- **1 pakovanje**praška za pecivo
- **5**jabuka
- **malo**seckanih oraha
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati na krupno rende. Izrendane jabuke dinstati kratko sa 3 kašike šecera i po želji dodati seckanih oraha. Umutiti belanca u cvrst šne, dodati 300gr šecera i mutiti dok se šecer ne istopi, pa dodati žumanca i izmiksati. Sipati mleko, mlaku vodu, ulje i otopljen margarin. Kratko mutiti pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, i sjediniti masu. Pleh podmazati margarinom i posuti brašnom. Polovinu mase sipati u podmazan pleh i zapeci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Kada porumeni izvaditi pleh i ravnomerno naneti dinstane jabuke, zatim drugu polovinu mase i vratiti u rernu da se pece dok ne dobije tamno žutu boju. Pecen kolac ohladiti, seci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet