

Starinski kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1** šoljašecera
- **1** šoljabrašna
- **1** kesicapršak zapecivo
- **3-4**jabuke
- **50** għlebnih mrvica
- **100** għputera
- malocimeta
- za posipanješecer u prahu

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šecerom. Umešati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Mešati lagano varjacom da se smesa sjedini da nema grudvica. Smesu izlit u kalup za pecenje. Preko poslagati jabuke, koje ste prethodno ocistili i isekli na manje kriške. Preko jabuka rasporediti maslac koji ste takodje isekli na manje komade. Posuti prezlom i cimetom. Kolac peci u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 stepeni oko 35 minuta. Pecen kolac ostaviti u rerni još 5 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Posuti šecerom u prahu.

Savet