

Mirisni bakin kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 2 šolje od jogurtašecera
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljakiselog mleka
- 1 šoljarastopljenog putera
- 1prašak za pecivo
- 4vece kisele jabuke
- 2vanil-šecera

Priprema

Jabuke ocistiti i izrezati na kockice. Zicom za mucenje izlupati jaja i šecer, potom dodati brašno, puter, kiselo mleko, vanilin šecer. Usmesu ubaciti jabuke, lagano promešati varjacom i sipati u nauljen i pobrasnjen pleh. Peci na umerenoj temperaturi dok ne porumeni i pocne da se odvaja od ivica pleha. Malo prohladiti, narezati na kocke i obilno posutu šecerom u prahu zamirisanim vanilom.

Savet