Posni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **21** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje od bijele kafe**brašna T-500
- **1 kg**jabuka
- **1,5 šolja od bijele kafe**šecera
- **1 kesica**sode bikarbone
- **3 šolje od crne kafe**ulja
- **1 šolja od crne kafe**prezla
- **3**pomorandže
- **10**suvih šljiva

Priprema

Jabuke izrendati sa korom, dodati šecer i sodu bikarbonu. Dobro izmiješati i ostaviti da stoji pola sata.

Zatim dodati ulje, brašno, suve šljive koje su isjecene na 4 dijela, sok od 3 pomorandže i prezlu (možete dodati orahe umjesto prezle).

Sve dobro izmijašati i sipati u pleh (koji je prethodno pouljen i pobrašnjen).

Peci na 180 C 60 minuta. Kad je kolac pecen dobro ga ohladiti.

Kolac isjeci i posuti šecerom u prahu. Ja sam pola pleha premazala sa džemom od marelice (odlicno je).

Savet