

Kolac od jabuke (za post na vodi)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**brašna
- **200 g**griza
- **150 g**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **malocimeta**

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, šećer i griz izmešati da se izjednaci. Narendati očišćene jabuke. U tepsiju br 28(R28), staviti papir za pečenje, a potom staviti trećinu rendanih jabuka malo pošeceriti, ako su kisele i staviti ko voli malo cimeta, zatim pola suvih sastojaka preko toga, opet ponoviti jabuke ostatak suvih sastojaka i na kraju opet jabuke. Staviti u hladnu rernu uključiti na 180 C i peći 30 minuta, a onda pojačati na 200 C i peći još nekih 15-ak minuta. Ovaj kolac možete posipati sa šećerom u prahu ili premazati džemom.

Savet

Kola je jako ukusan i lak za pravljenje u original receptu stoji da se posipa šećerom u prahu ili premaže džemom. Ja sam umutila postan šlag na vodi i istim ga premazala i bio je jako ukusan probajte neete se pokajati!!!