

Kolac sa jabukama (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **25 g** kvasca
- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1 kasicica** šecera
- **prstohvat** soli
- žumance

Nadev:

- **700 g** nakiselih jabuka
- **1/2 kesice** cimeta
- **4-5 kašika** šecera

Ostalo:

- **50 g** margarina
- belance
- šecer u prahu

Priprema

U zaslaženo mleko dodati kvasac. Nakon 10 minuta dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da se udvostruci. Premesiti. Razvuci i podeliti na 2 dela. Premazati otopljenim margarinom. Naneti fil, urolati.

Podmazati pleh i ostaviti kolac da kisne 30 minuta. Premazati belancetom. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Peci oko 45 minuta. Peceni kolac bogato posuti šećerom u prahu.

Savet