

Kolac sa jabukama (8)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 malih šoljica šećera
- 3 šoljice mleka
- 3 šoljice ulja
- 9 šoljica brašna
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 1 kg nakiselih jabuka
- 1 kašičica cimeta
- 2 supene kašike smeđeg šećera

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom pa dodati sve navedene sastojke, u podmazan i pobrašnjavljen pleh izliti pola mase pa staviti u zagrejanu rernu na 180 C na 10 minuta. Jabuke izrendati i na malo ulja prodinstati sa šećerom i cimetom i vruć fil posuti preko kore pa naliti ostatkom testa i vratiti da se peče još 20 minuta.

Savet

U fil se može dodati suvo groždje...