

## **Kolac sa jabukama (8)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

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

#### **Fil:**

- 1 kg nakišelih jabuka
- 1 kašići caci mete
- 2 supene kašike smeeg šecera

### **Priprema**

Jaja dobro umutiti sa šecerom 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 prodinistati sa šecerom i cimetom i vruc fil posuti preko kore pa naliti ostatkom testa i vratiti da se pece još 20 minuta.

## **Savet**

U fil se moze dodati suvo groždje...