

## ***Tradicionalni kolac od jabuka***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- 5 srednjih jabuka
- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja mleka
- 1/2 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo

### **Priprema**

Jabuke izrendamo u ciniju i malo iscedimo da ne budu skroz mokre. U njih dodamo malo cimeta i šećere po ukusu. Testo: umutimo 3 jaja sa šoljom šećera. U to dodamo šolju mleka i pola šolje ulja, 2 šolje brašna (u koje smo smesali i prašak za pecivo). Mutimo da se sve sjedini. Pola smese sipamo u pouljen pleh (20x30) i zapecemo 15 minuta na 200 stepeni. Kad se uhvati korica, stavimo preko jabuke i sipamo preostalu kolicinu testa preko jabuka. Vratimo u rernu i pecemo dok ne porumeni.

### **Savet**