

Kolac od jabuka i umbira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Sastojci

- 125 g putera
- 1/2 šolje braon šećera
- 3/4 šolje melase
- 2 šolje brašna
- 1/2 kašice bikarbonate
- 1 kašica praška za pecivo
- 1 kašika umbira
- 2 male jabuke rendane
- 4 jabuke za vrh kolaca
- 1 jaje
- 1/4 šolje mleka

Priprema

Stavimo puter, šećer i melasu u šerpu i na tihoj vatri mutimo dok se puter ne rastopi.

Pripremimo pleh i stavimo papir za pečenje na dno. Sipamo brašno, prašak za pecivo, bikarbonu i umbir (jednu kašiku u prahu ili ako rendate svež dve kašike) u ciniju.

Dodamo mleko, jaje i istopljeni puter, rendane jabuke.

Izmešamo dok se ne sjedini. Vi koji pratite moj blog ste primetili da ja cesto mešam rukama. Meni to nekako najbolje ispadne, da osetim kad je stvarno sve dobro izmešano.

Sipamo u pleh i odozgo stavimo jabuke, koje smo ocistili isekli na cetvrtine i svaku zasekli odozgo.

Zagrejte u šerpi ostatak putera od ranije i cetkicom premažite vrh kolaca.

etkicom premažite vrh kolaca. Pecite na 160 stepeni Celzija, 50 minuta. Ja ovo volim da poslužim sa pudingom od vanile. Uživajte.

Gotovo. prijatno!

Savet