

Kolac od jabuka (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kolac:

- 2 jajeta
- 2 **caše** šecera
- 2 **caše** mleka
- 1 **caš** ulja
- 4 **caše** brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 **kg** jabuka
- 1 cimet

Priprema

Jaja i šecer umutiti mikserom. U to dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti. Polovinu dobijene mase razliti u predhodno podmazan pleh i peci 10 minuta na 180 stepeni. Onda izvaditi iz rerne, staviti predhodno izrendane jebuke sa šecerom i cimetom i preko toga preliti ostatak testa. Peci još 15-20 minuta. Ohlaen kolac iseci na kocke.

Savet