

Bakin kolac sa jabukama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- 2jajeta
- **50 g**maslaca
- 1limun
- **1 kesic**vanilin šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesic**praška za pecivo
- **1 dl** mleka
- 4jabuke
- cokolade
- cimet
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šećer i vanilin šećer, pa dodati maslac, sok od limuna, mleko, brašno, prašak za pecivo, iseckane male kockice čokolade. U pleh sipati polovinu testa. Na to staviti seckane ili rendane jabuke (po sopstvenoj želji) i posuti cimetom. Preko staviti drugi deo testa i peći 20 minuta na 200 C. Kada se kolac ohladi iseci ga i posuti šećerom u prahu.

Savet