

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 kesica**vanilin šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl** mleka
- 4jabuke
- cokolade
- cimet
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

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

Savet