

## ***Brzi kolac sa jabukama***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 17 kašik brašna
- 13 kašika šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica cimeta
- 3 kašike pavlake
- 3 jabuke
- šećer u prahu
- malo soli

### **Priprema**

U posudu razbiti 3 jajeta i dodati 13 kašika šecera. Mikserom mutiti i privremeno dodavati 17 kašika brašna i 3 kašike pavlake. Dodati ostale sastojke i dobro izmiksati.

Dve jabuke oljuštiti i iseci na male kocke. Dodati ih smesi i dobro izmešati. Trecu jabuku oljuštiti, iseci ih na cetvrtine i onda na kriške.

Kalup namazati uljem i usuti smesu. Smesu prekriti kriškama jabuke. Peci na 250 C pola sata ili dok kolac ne porumeni. Posuti preko kolaca šećer u prahu.

## **Savet**

Možete preliti čokoladom lepše je :) Prijatno!