

## *akin kolac od jabuka*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **2 kg**jabuka
- **1** **caša** (od jogurta)šecera
- **1** **kesica**vanilin šecera
- **1** **kesica** cimeta

#### **Za kore:**

- **1** **caša**šecera
- **2** **caše** brašna
- **2** **caše**griza
- **1** **kesica**praška za pecivo

### **Priprema**

Jabuke oguliti i izrendati. Dodati vanilin šecer, cimet, šecer i promešati.

Pomešati brašno, šecer, griz, prašak za pecivo. Podeliti na dva dela, a u jednu malu šoljicu kafe staviti isto suve sastojke.

Uzeti tepsiju i dno tepsije prekriti polovinom suvih sastojaka. Pažljivo tapkati rukama. Odozgo staviti polovinu

fila od jabuka. Ponovo staviti suve sastojke, pa jabuke i posuti odozgo suve sastojke iz male šoljice. Ostaviti pet minuta. A zatim peći u zagrejanoj rerni 50 minuta na 200 stepeni.

Tepsija se ne podmazuje. Jabuke ispuštaju sok.

### **Savet**

Posuti prah šećerom. Mera je aša od jogurta.