

akin kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

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

Za kore:

- **1** **čaša**šecera
- **2** **čaše** brašna
- **2** **čaše**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.