Posni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 6 kiselih jabuka
- 2 šolje od jogurta šecera
- 1 manja šoljice ulja
- 1 kašika mlevenih oraha
- 2 šoljice brašna
- 2 kašicice sode bikarbone
- malo pekmeza od kajsija

Priprema

Narendajte krupno jabuke pa ih pomešajte sa sodom bikarbonom i šecerom i ostavite da stoje 45 minuta.

U odvojenoj posudi zamesite testo od ulja, oraha i brašna pa ga pomešajte s jabukama.

Pecite u nepodmazanom plehu u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Vruc kolac premažite pekmezom od kajsija pa kad se ohladi secite na kocke i služite.