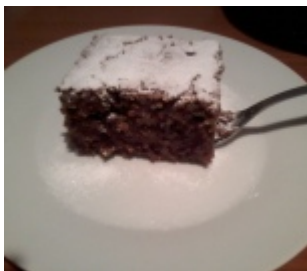


Posni kolac sa jabukama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** kgrendanih ušpinovanih jabuka
- **2** šolješecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **3** šoljebrašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** kašikasode bikarbone
- **1,5** šoljaulja
- **1,5** šoljamlevenih oraha
- **1** kesicacimeta
- **50** gsuvog grož?a
- **1,5** šoljakisele vode
- **50** gšecera u prahu

Priprema

Brašno, prašak za pecivo i suvo grož?e izmešati u posudi. U uspinovane jabuke dodati sodu bikarbonu i promešati, pustiti da odstoji 20-ak munuta pa dodati šecer i vanilu, a zatim i cimet. Promešati. Dodati ulje i preruciti smesu u brašno. Dodati i kiselu vodu pa umutiti da smesa bude malo gu?ca nego što je za palacinke.

Pleh podmazati uljem i posuti brašnom pa sipati smesu.

Rernu zagrejati na 200 C i kolac 20 minuta peci pa smanjiti temperaturu na 160 C i peci još pola sata. ?ackalicom proveriti da li je dobro pecen.

Savet

Kola? posuti prah še?erom kad se potpuno ohladi.