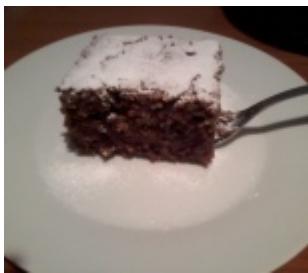


Posni kolac sa jabukama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg**rendanih ušpinovanih jabuka
- **2 šolješecera**
- **2 kesicevanilin** šecera
- **3 šoljebrašna**
- **1 prašak** za pecivo
- **1 kašikasode** bikarbonate
- **1,5 šoljaulja**
- **1,5 šoljamlevenih oraha**
- **1 kesicacimet**
- **50 gsuvog groža**
- **1,5 šoljakisele vode**
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Brašno, prašak za pecivo i suvo grože izmešati u posudi. U uspinovane jabuke dodati sodu bikarbonu i pomešati, 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 guca 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 ſeerom kad se potpuno ohladi.