

Kolac od jabuke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebni je:

- 6-7jabuka
- 1/2 kašicicesode bikarbonate
- 1 caša (od jogurta)šecera
- 1 cašaulja
- 4 cašebrašna

Za preko:s

- šecer u prahu

Priprema

Jabuke oljuštite i izrendajte. Dodajte sodu bikarbonu i šecer, promešajte i ostavite da odstoji smesa nekih 15 minuta.

U smesu dodajte ulje i brašno pa sve sastojke lepo sjedinite. Sipajte u nauljen i brašnom posut pleh. Pecite u vec zagrejanoj pecnici dok kolac porumeni. Pecen kolac posuti prah šecerom.

Savet

Prijatno, uživajte u kolau!!!! Svima želim srean Boži, puno zdravlja, ljubavi, sree i još puno lepih recepata!!!!