

Kolac sa jabukama (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 4 šoljicešecera
- 3 šoljiceulja
- 7 šoljicabrašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- 2 kašikedžema
- 3jabuke
- 50 gšecera u prahu

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja, šefer, dodati ulje, džem i sve dobro umutiti mikserom. Jabuke oljuštiti, narendati i ubaciti u smesu sa jajima, umutiti te iskljuciti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti kašikom.

Smesu uliti u nauljen pleh i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke, posuti šeferom u prahu i poslužiti.

Savet

Šeer, ulje i brašno meriti šoljicom od 1,5 dl. Džem možete koristiti bilo koji - po želji.