

Posni kolac sa jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jabuke
- 2 šolje šecera
- 2 šolje griza
- 2 šolje mlevenih oraha
- 1 kašika soda bikarbone

Priprema

Uzmite 4 srednje jabuke, oljustite i izrendajte, u to dodajte 2 šolje kristal šecera, 2 šolje griza i 2 šolje mlevenih oraha. zatim dodajte 1 kašiku sodasbikarbone i to sve lepo sjedinite.

Smesu koju ste dobili ostavite u frizider da odstoji 30 minuta. Posle odmora masu sipajte u teflon tepsiju i stavite da pecete na 180C 20 minuta. Ako nemate teflon vi iskoristite pek papir ili foliju koja ne mora da se podmazuje jer kolac se ne lepi.

Pecen kolac možete da premažete rastopljenom cokoladom, marmeladom ili vec cime vi želite, a i ne morate lep je i bez glazure.

PRIJATNO.

p.s. (šolja koja služi kao mera je „šolja za belu kafu,,)