

Kolac sa jabukama (19)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 šoljicašecera
- 2 šoljicemleka
- 2 šoljiceulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5-6 šoljicabrašna
- 6-7 jabuka

Priprema

Jabuke narendati i pošeceriti. Ostaviti da odstoje.

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer. Umutiti pa dodati žumanca.

Dodati mleko i ulje. Izmešati pa dodati prašak za pecivo i brašno. Umutiti lepo da se dobije smesa gustine da može da se sipa u tepsiju.

Polovinu smese sipati u podmazanu tepsiju sa masti i brašnom. Malo zapeci.

Izvaditi iz rerne i posuti jabuke (isceene od soka). Ostatak testa preliti preko jabuka i vratiti u rernu da se ispece. Ispecen kolac posuti šecerom u prahu.

Savet