

Kosin kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** griza
- **200 g** brašna
- **200 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kg** jabuka

Priprema

Pomešati sve suve sastojke. Izrendati jabuke. Na dno pleha staviti trećinu jabuka pa 1/2 suve smese, jabuke, pa druga polovina smese. Završite sa jabukama. Staviti pleh u hladnu rernu i uključiti onda na 180 C i pecite 20 minuta. Zatim rernu povećati na 200 C i dopeći još 25 minuta.

Uživati u divnom ukusu socnog kolaca. Prijatno!

Savet