

## *Medeni kolac sa jabukama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 3 kašikešecera
- 1,5 dlmleka
- 1dlulja
- 6 kašika brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicacimeta
- 3jabuke
- 2-3 kašikemeda
- šećer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, dodati mleko i ulje. Pomešati, dodati med, cimet, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju rendane jabuke. Sipajte u nauljen pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni da kolac porumeni. Prohladite i pospite šećerom u prahu.

### **Savet**