

## ***Kolac sa orasima i jabukama***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **4** jajeta
- **180 ml** kisele pavlake
- **125 g** mlevenih oraha
- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **još:**

- **300 g** jabuka
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

### **Priprema**

U brašno umešati orahe i prašak za pecivo. Penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, umešati jedno po jedno jaje, pavlaku zatim mešavinu sa brašnom. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh, odozgo poreati oljuštene jabuke isecene na kriške. Peci na 180 stepeni oko 35 minuta. Pomešati šecer i vanilin šecer posuti preko kolaca i vratiti u rernu na još 10 minuta.

**Savet**