

## **Kolac sa jabukama (22)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 jajeta**
- **1 caša jogurta**
- **1 caša od jogurta** šecera
- **1 caša od jogurta** ulja
- **2 caše od jogurtabrama**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 velike** jabuke

### **Priprema**

Jaja izmutiti zatim dodati šećer i mutiti. Dodati jogurt, ulje, brašno, i prašak za pecivo, i sve dobro sjediniti. Dobicete reu masu.

Pleh podmažite uljem i pospite brašnom.

Polovinu mase ulijte u pleh ravnomerno.

Stavite u rernu na 200 stepeni 10-ak minuta.

Zatim izvadite iz rerne i preko narendajte jabuke.

Prelijte ostatkom mase.

Vratite u rernu na pecenje. Takoe na 200 stepeni. Pecite dok ne porumeni.

Prijatno :-)

### **Savet**

Koristite pleh srednje veliine. Od praška za pecivo kola malo naraste. Ako želite još deblji kola onda koristite manji pleh. Ili duplirajte meru. Ovo je starinski recept, ali je kola veoma ukusan i mek. Sve sastojke merite ašom od jogurta. Ja sam stavila 2 ekstra velike jabuke, a vi možete manje ili više. Kola kada se ohladi, po želji možete posuti mlevenim sheerom. Prijatno! :-)