

Vocni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jabuka
- 250 gšecera
- 80 mlulja
- 100 gmlevenog oraha
- 300 gbrašna
- 4 kašikamarmelade
- 1 kašicica sode bikarbone

Priprema

Oljuštiti jabuke izrendati krupno na rende, Sipati u odgovarajucu ciniju dodati šecer i sodu bikarbonu. Izjednaciti i ostaviti da odstoji oko 40 minuta.

Dodati brašno, mlevene orahe, ulje i izjednaciti smesu. Sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju. Pripremljen kolac staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni peci oko 15 minuta i još 15 minuta oko 180 stepeni.

Topao pecen kolac premazati marmeladom i posuti mlevenim orasima.

Savet