

Kolac sa jabukama, tikvicama i makom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g brašna
- 50 g maka
- 100 ml jogurta
- 1/2 kašulja
- 1 tikvica
- 3 jabuke
- 150 g šecera
- 1 kašik kakaa

Priprema

Izrendati jabuke i tikvicu i staviti da otpuste vodu. Umutiti jaja sa šecerom pa dodati mak, kakao, jogurt, ulje i brašno. Umutiti. Ocediti jabuke i tikvice pa dodati i izmešati. Podmazati pleh pa izliti smesu. Peci na 200 stepeni. Proveriti cackalicom posle po želji posuti višnjama.

Kolac je preukusan i socan.

Savet

:D