

Kolac sa jabukama i makom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **60 gšecera**
- **1/4 kašicicearome vanile**
- **100 gpšenicnog oštrog brašna tip-400**
- **40 gpšenicnog griza**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **100 gmaka**
- **100 mlulja**
- **60 mlmleka**
- **4 (oko 500 g)jabuke petrovace**
- **100 gcokolade**
- **40 gputera**

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko, aromu vanile ili kesicu vanilin šecera, brašno pomešano sa praškom za pecivo, griz, mak, rendane jabuke i sve dobro promešati. Pripremljenu smesu sipati u pleh velicine 20x34 cm, koji je prethodno premazan uljem i posut brašnom. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Puter rastopiti, pa umešati rendanu cokoladu. Pripremljenu glazuru preliti preko prohlaenog kolaca. Kolac iseci na kocke i dekorisati po želji.

Savet