Kolac sa jabukama (28)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- **3**jajeta
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **5**jabuka
- **1-2 kašike**šecera
- **po želji**cimet

Priprema

Prvo pripremiti fil. Jabuke oguliti i izrendati. Na malo ulja ili putera prodinstati jabuke uz dodatak šecera i cimeta. Samo 3-4 minuta.

Jaja umutiti sa šecerom zatim dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti.

Tepsiju velicine 28×18 namazati uljem i posuti brašnom. Izliti pola smese i staviti u rernu na 180C da se malo zapece. Zatim staviti fil i drugu polovinu smese i onda peci opet na 180C oko pola sata.

Savet

Ako jabuke puste puno soka prilikom dinstanja može se dodati malo griza ili ocediti malo soka, ne previše cediti.