

Mekani kolac sa jabukama i grizom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **150 gmlevenih oraha**
- **150 ggriza**
- **malo manje od 100 gulja**
- **150 gšecera**
- **3-4 srednjejabuke**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **250 gjogurta**
- **1/2 kašicice cimetra**

Za posipanje:

- **1vanil šecer**
- **šecer u prahu**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati mlevene orahe, griz, prašak za pecivo, ulje, rendane jabuke, jogurt i cimet. Sve dobro izmešati.

Rernu zagrejati na 200°C.

U podmazan i brašnom posut pleh (ja pecem u djuvecu) sipati masu i staviti da se pece.

Peci 15 minuta, izvaditi iz rerne, prekriti aluminijumskom folijom pa vratiti i peci još 25 minuta.

Vruc kolac posuti mešavinom šecera u prahu i vanil šecera. Seci kada se malo ohladi.

Savet

Prijatno.