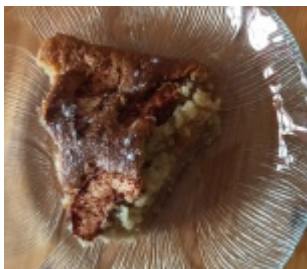


## ***Kolac od jabuka (8)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **200 ml** mlijeka
- **50 g** margarina
- **200 g** šećera
- **1 kesica** prašaka za pecivo
- **1 kašičica** cimeta
- **1** jaje
- **5** jabuka
- **200 g** šećera u prahu

### **Priprema**

Mijeko i brašno sastaviti i ubutati, zatim otopiti margarin i dodati i promiješati, dodati šećer, pecivo i jaje. Izrendati 3 oguljene januke, dodati u tijesto i sve fino sjediniti mikserom ili žicom za volju, zatim izruciti u tepsiju, preko staviti dvije oguljene jabuke isecene na filijice i uvaljati ih u cimet i re?ati po površini kao na slici. Peci na 150 C oko 20 minuta. Probajte cackalicom dali je gotovo ili nije.

Saviti u neku posudu staklenu ili po želji.

### **Savet**