

Najjednostavniji kolac sa cimetom i džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1** vanil šećer
- **1 kašika**cimeta
- **1 šolja**jogurta
- **50 ml**ulja
- **1**rendana jabuka
- **5 kašika**džema od celih šljiva

Priprema

Ovaj kolac je brzinski, kada vam se jede nešto slatko, a nemate vremena da odete u nabavku, ove sastojke svi imamo u kući. Za ovaj kolac vam nije potreban ni mikser. Prosejati brašno, dodati šećer, vanil šećer, prašak za pecivo i cimet i sve izmešati. Zatim dodati vlažne sastojke rendanu jabuku, džem, ulje, jogurt i sve izmešati kašikom ili žicom za mucenje. Uliti testo u kalup i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Ovaj kola je veoma soan i ukusan, može trajati i po nekoliko dana. Ja sam koristila džem od celih šljiva jer daje kolau poseban ukus, naroito kada naletimo na celu šljivu, možete koristiti džem po izboru.