

Kolac sa jabukama (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- 5jabuka
- 7 **kašika**šecera
- 100 g suvog groza
- 1/2 **kesice**cimeta
- 4 **kašike**prezle

Za koru:

- 2jajeta
- 200 gšecera
- 3 **kašike**mleka
- 100 mlulja
- 200 mljogurta
- 300 gbrašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati, staviti u šerpu sa šećerom i suvim grožm kuvati oko 5 minuta zatim dodati prezle i cimet. Skloniti sa šporeta.

Jaja mutiti sa šećerom 5 minuta potom dodati mleko, ulje i jogurt nastaviti kratko mutiti dodati brašno i prašak za pecivo umutiti mikserom da nema grudvica. Uzeti pleh koji pouljimo i pospemo brašnom izliti pola smese pa

staviti u rernuna 180°C na kratko da se zapece malo preko staviti fil pd jabuka i ostatak kore preliter preko kolaca peci na 180°C dok ne prorumeni proveriti cackalicom.

Savet

Kola je veoma soan.