

Kolac od jabuka (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašagriza
- **1** cašaoštrog brašna
- **1** cašašecera
- **1** kesicepraška za pecivo
- **1**vanil šecer
- **1,5** kgjabuka
- **2** kašikecimeta
- **250** gmargarina

Priprema

U dublju posudu dodati 1 cašu od 3 dl brašna, istu cašu griza, na kraju cašu šecera. Dodati prašak za pecivo, i vanilin šecer. Sve pomešati.

Dno pleha nauljiti i posuti brašnom da se kolac ne zalepi, a zatim posuti suhu smesu koji ne treba da bude debeo, vec da prekrije dno pleha. Preko suve smese rasporediti jabuke, pa opet suhu smesu i tako dok se sve ne potroši. Na kraju po kolacu narendati margarin i kolac peci na 200 stepeni 40 minuta ili dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet