

Kolac sa jabukama (19)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za smesu:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 180 g jogurta
- 100 ml ulje
- 220 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za nadev:

- 5 jabuka
- 1 kašik agriza
- 1/2 kašice cimeta

Za posipanje:

- po potrebi šećer u prahu

Priprema

Priprema smese: Rucnom žicom za mucenje razmututi jaja, šećer i vanilin šećer. Dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sjediniti rucnim žicom za mucenje.

Pleh srednjih dimenzija premazati uljem, posuti brašnom i usuti polovinu pripremljene smese. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Priprema nadeva: Jabuke dobro oprati, oljuštiti i narendati ih. U rendane jabuke dodati griz, cimet i izmešati.

Pleh izvaditi iz rerne, rasporediti smesu sa jabukama...

...te naneti ostatak umucene smese.

Pleh vratiti u rernu i kolac peci na 180 stepeni još 30 minuta. Gotov kolac izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Kolac seci na kocke, posuti šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Uživajte u ovoj ukusnoj, vonoj poslastici koja se brzo priprema. Prijatno!