

## ***Kolac sa jabukama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 4jaja
- 200 g + 100 gšecera
- 2 dlmleka
- 1.5 dlulja
- 400 gbrašna
- 1prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 1.5 kgjabuka
- po željicimet

### **Priprema**

Umutiti 4 žumanjca sa 200 g šecera i margarinom. Dodati 2dl mleka, 1.5 dl ulja, 400 g brašna i prašak za pecivo. Ulupati sneg od 4 belanca sa 100g šecera i sve pomešati. Tepsiju 30/40cm obložiti papirom za pecenje pa usuti pola testa i peći da bude skoro peceno. Dotle narendati jabuke, posuti cimetom i staviti preko testa, pa prekriti drugom polovinom nepečenog testa i ispeci sve do kraja.

### **Savet**

Kolai su vrlo ukusni i izdašni i tope se u ustima. Nipošto ne stavljati u kesu ili foliju ako ostanu jer se

razmekšaju.