

Starinski kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja brašna
- 1 kesica prašak za pecivo
- 3-4 jabuke
- 50 g hlebnih mrvica
- 100 g putera
- malocimet
- za posipanje šećer u prahu

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom. Umešati prosejano brašno sa praškom za pecivo. Mešati lagano varjačom da se smesa sjedini da nema grudvica. Smesu izliti u kalup za pečenje. Preko poslagati jabuke, koje ste prethodno očistili i isekli na manje kriške. Preko jabuka rasporediti maslac koji ste takodje isekli na manje komade. Posuti prelom i cimetom. Kolac peći u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 stepeni oko 35 minuta. Pecen kolac ostaviti u rerni još 5 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Posuti šećerom u prahu.

Savet