

Mirisni bakin kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od jogurta šećera
- 2 šolje brašna
- 1 šolja kiselog mleka
- 1 šolja rastopljenog putera
- 1 prašak za pecivo
- 4 veće kisele jabuke
- 2 vanil-šećera

Priprema

Jabuke ocistiti i izrezati na kockice. Zicom za mucenje izlupati jaja i šecer, potom dodati brašno, puter, kiselo mleko, vanilin šecer. Usmesu ubaciti jabuke, lagano promešati varjacom i sipati u nauljen i pobrasnjen pleh. Peci na umerenoj temperaturi dok ne porumeni i pocne da se odvaja od ivica pleha. Malo prohladiti, narezati na kocke i obilno posutu šecerom u prahu zamirisanim vanilom.

Savet