

## ***Brzi kolac sa jabukama***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** cašejabuka
- **1** cašašecera
- **1** cašaulja
- **1/2** kesicecimeta
- **3** cašebrašna
- **1** rakijaska cašicakisele vode
- **1** kašicicasode bikarbone
- **100** gprah šecera

### **Priprema**

3 caše rendanih jabuka preliteri sa cašom šecera, cašom ulja, pola kesice cimeta i u rakijsku cašicu kisele vode rastvoriti kašicicu sode bikarbone pa preliteri. Ostaviti sat vremena da odstoji. Umešati 3 caše brašna jednu po jednu. Masu sjediniti pa istresti u nauljan pleh. Peci na 220 stepeni dok ne porumeni (proveriti cackalicom da li je kolac pecen). Pecen kolac prohladiti pa iseci na kocke i posuti prah šecerom.

### **Savet**