

Brzi kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 caše** jabuka
- **1 caša** šecera
- **1 caša** ulja
- **1/2 kesice** cimeta
- **3 caše** brašna
- **1 rakijska** cašica kisele vode
- **1 kašica** sode bikarbune
- **100 g** prah šecera

Priprema

3 caše rendanih jabuka preliti sa cašom šecera, cašom ulja, pola kesice cimeta i u rakijsku cašicu kisele vode rastvoriti kašicicu sode bikarbune pa preliti. 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