

Lagani kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 150 gšecera
- 2 dlmleka
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 gmlevenih oraha
- 10 kašikagriza
- 1 ravna kašicicacimeta
- 2jabuke

Priprema

Mikserom penasto umutite jaje i šecer i vanilu, pa dodajte mleko. Posebno pomešajte suve sastojke (griz, mlevene orahe, cimet, prašak za pecivo i so), pa dodajte u mleko. Sve dobro sjedinite i na kraju umešajte 1 izrendanu jabuku. Izlijte smesu u manji pravougaoni ili cetvrtast pleh na koji ste stavili pek papir. Odozgo rasporedite drugu oljuštenu jabuku koju ste izrezali na tanke listice. Kolac pecite u rerni oko 35 minuta na 200 stepeni.

Savet