Kolac sa jabukama i grizom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 čaše**brašna
- **2 čaše**griza
- **1 čaša**šecera
- **1 kesice**praška za pecivo

Fil od jabuka:

- **1,5 kg**jabuka
- **1 čaša**šecera
- **1**vanil šecer

Ostalo:

- **125 g**margarina
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Ocistiti i izrendati jabuke, pa i dodati šecer i vanil šecer. Ostaviti da odstoje kako bi pustile sok.

Pomešati brašno, griz, šecer i prašak za pecivo. Podeliti na tri dela.

U pleh obložen pek-papirom staviti trecinu suvih sastojaka..

Zatim dodati polovinu fila od jabuka.

Opet staviti red suvih sastojaka, fil od jabuka i red suvih sastojaka. Preko staviti margarin iseckan na listice.

Peci 40 minuta na 180 stepeni. Gotov kolac ostaviti da se ohladi pa posuti šecerom u prahu.

Savet