

Kolac od jabuka

Ovo je izvanredan kolac, dobila sam ga od moje dobre prijateljice , veoma je socan i ukusan, v



1 Umutite jaja sa secerom, dodajte ulje i brasno sa sodom bikarbonom.

2

3

4 Lagano promesajte i dodajte jabuke u koje ste ubacili cimeta suvo grozdje i orahe.

5

6

7 Po zelji mozete dodati i 3 kasike dzema po izboru.

8

9

10 Pravno sve sjedinite u kompaktnu masu izlijte u pleh srednje velicine i pecite na 200 stepeni 40-tak minuta.

Sastojci:

jabuka srednjih rendisanih 4 do 5
sode bikarbone 1 puna kasicica
cimeta 1 kasika
secera 1 i po solja od jogurta
jaja 4 cela
ulja 1 solja od jogurta
brasna 2 solje od jogurta
seckanih oraha malo
suvog grozdja 50 g

Jako dobro ide uz hladnu limunadu, i treba ga jesti jedno 1 do 2 sata posle glavnog jela, nikako dok ste gladni jer lako se moze desiti da preterate.