

Mekani i pahuljasti kolačići s jabukama i cimetom

Kolačići s jabukama jednostavan su i brz desert koji možete pripremiti kao palačinke ili nalik jabukama u šlafroku koristeći Zenker kalup za donut kolačiće/jabuke u tijestu. Pečene kolačiće pospite šećerom u prahu ili uvaljajte u mješavinu kristal šećera i cimeta. Za koju god varijantu se odlučite, sigurno će vam biti ukusno!

Sastojci:

- 2 jaja
- 4 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 250 g glatkog brašna
- 100 ml ulja
- 200 ml mlijeka
- 150 g krupno naribanih jabuka

Priprema: Jaja, šećer i vanilin šećer izmutite kratko pjenjačom. Dodajte sol, cimet te naizmjenično brašno i mlijeko/ulje. Smjesu dobro izmiješajte tako da nema grudica. Na kraju umiješajte i krupno naribane jabuke. Zenker kalup za donut kolačiće/jabuke u tijestu namastite i lagano pobrašnite. U svaki utor stavite po dvije žlice pripremljene smjese. Kolačiće pecite 12-15 minuta na 180°C, dok ne poprime lijepu zlatnožutu boju. Pečene kolačiće odmah izvadite iz kalupa tako što ćete kalup preokrenuti na čistu kuhinjsku površinu. Kalup ne morate ponovno mastiti, samo ga ponovno napunite ostatkom smjese i dalje pecite kolačiće. Od navedene količine smjese dobit ćete 14 kolačića.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)