

Jednostavan i brz aromatični kolač s kakaom, cimetom i jabukama

U ovom receptu našlo se svega - jabuke, orasi, kakao, groždice, cimet... A rezultat je nevjerojatno mekan, pahuljast i aromatičan kolač!

Sastojci:

- 2 jaja
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 150 g glatkog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 125 g margarina sobne temperature
- 4 jabuke
- 100 g oraha
- 100 g groždica
- 2 žlice kakaa u prahu
- 1 žličica cimeta

Priprema: Margarin pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jaja pa sve još kratko izmiksajte. Dodajte cimet, oguljene i krupno naribane jabuke, groždice i krupno nasjeckane orahe. Na kraju umiješajte brašno i prašak za pecivo te prosijani kakao. Smjesu dobro izmiješajte tako da uklonite sve grudice. Biskvitnu smjesu izlijte u manji kalup za pečenje (20x30 cm) kojeg ste prehodno namastili i lagano pobrašili. Aromatični kolač s jabukama pecite 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C. Čačkalicom provjerite je li pečen. Ohlađeni kolač posipajte šećerom u prahu ili prelijte čokoladnom glazurom i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)