

Zdravi kolač s jabukama i suhim voćem bez dodanih šećera

Zdravi kolač s jabukama i suhim voćem bez dodanih šećera! Zasladite se i uživajte bez brige u ukusnoj slatko kiselkastoj kombinaciji!

Sastojci:

- 3 jaja
- 0,5 kg naribanih jabuka
- 100 g raženog brašna
- 100 g zobenog brašna
- 1 žlica cimeta
- 100 g suhog voća (marelice, grožđice, brusnice)
- 2 žlice ruma
- 6 žlica vode

Priprema:

Suho voće stavite u manju zdjelicu pa prelijte s 2 žlice ruma i 6 žlica vode. Ostavite voće barem 2 sata da upije svu tekućinu i omekša. Povremeno promiješajte. Jaja izmiksajte s cimetom pa dodajte krupno naribane jabuke, omekšalo suho voće i obje vrste brašna.

Kuhačom sve dobro izmiješajte. Smjesu izlijte u okrugli kalup (26 cm) ili manji pravokutni kalup. Prije nego što ulijete smjesu kalup obložite masnim papirom, a stranice lagano namastite i pobrašnite. Kolač pecite 25 minuta na temperaturi od 160 °C. Prije posluživanja kolač ohladite na sobnoj temperaturi.

Slatki savjet: Kolač je slatko kiselkastog okusa od prirodnih šećera, a tko voli slađe može dodati malo stevije ili kokosovog šećera.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook Slatki svijet