

DRUGARSKI KOLAČ SA JABUKAMA

Sastojci:

200 g oštrog brašna
1 kesica praška za pecivo
1 jaje
200 g šećera
1 kašičica vanila ekstrakta
220 g kisele pavlake
40 ml ulja
50 g lomljenih oraha
12 malih jabuka, Petrovača (600 g celih)

i još

Appelstroop, ili neki drugi taman, gust, kiselkast džem, npr. šipak

Postupak

1. Uključiti rernu da se greje na 200°C. Jabukama iseći gornju četvrtinu (deo sa peteljkom), to je za ukras preko svakog parčeta, a ostatak oguliti i iseckati na manje kockice, ovde je bilo oko 250 g tih kockica.
2. U posudi za mešenje pomešati brašno i prašak za pecivo. U drugoj posudi umutiti jaje sa šećerom, par minuta, dodati vanila ekstrakt i kiselu pavlaku, pa promešati sve isključenim mikserom. Ovu smesu iz dva puta sipati u brašno i varjačom dobro sjediniti. Na kraju umešati iseckane jabuka i lomljene orahe. Manji četvrtasti pleh (26x20) podmazati i posuti brašnom. Uлити testo, poravnati ga. Peći oko 30 minuta na 190-200°C.
3. Kad se ohladi, kolač iseći na 12 kocki. Preko svakog parčeta staviti kašičicu *appelstroop*-a i kapicu od vrha jabuke.

Izvor:

<https://www.proverenirecepti.com/2017/07/drugarski-kolac-sa-jabukama.html>