

VITIN KOLAČ OD JABUKA

- 4 cijela jaja
- 1 čikara od bile kave cukra
- 2 vanilija šećera

Miješajte mikserom desetak minuta dok smjesa se ne udostruči i ne pobijeli.

U to dodajte:

- 1 čikaru od bile kave ulja
- 13 žlica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 žlice kakaa
- 3 srednje jabuke - naribane

Dobro promiješajte i stavite peći u toplu pećnicu 30 min na 180C. Ovo je količina za onu srednju tepsiju. Ja sam stavila u manji kalup, kvadratni, za tortu pa je kolač ispao malo viši ali sam ga morala i peći deset minuta duže.

Ispečeni biskvit pospite šećerom u prahu, ali možete preliti i čokoladnom glazurom. U slast!

