

Kolač iz Dihova

Kolač iz Dihova

7 velikih jabuka
1 kesica sode bikarbone
1 šolja mleka
2 šolje šećera
4 kašike suncokretovog ulja
100 g mlevenih oraħa
100 g suvog grožđā
2 šolje pšeničnog brašna tip 400
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica cimeta

Za premazivanje

400 g marmelade od šljiva

Dekoracija

jabuka
pomorandža
pistaći
cimet šećer

Način pripreme

Očišćene jabuke izrendati. U izrendane jabuke dodati mleko, sodu bikarbonu, šećer, oraħe i suvo grožđe. Ostaviti da odstoji sat vremena. Dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i cimet. Sjedinjenu masu izliti u pleh i peći na 180°C oko 30 minuta.

Kada se ispeče, ohlađeni kolač premazati marmeladom od šljiva. Dekorirati sitno seckanim voćem i pistaćima. Na kraju posuti cimet šećerom.