



Наградуван колач со јапонски јаболка

Во пресрет на Божиќните празници, Фичо ќе ни покаже рецепт за многу вкусен колач со јапонски јаболка, кои во моментот ги има во изобилство.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

Ќе ви треба (шолја=240 мл):

- 2 шолји пулпа од јапонски јаболка (околу 5 јаболка)
- 1 шолји шеќер
- 2 + 1/2 шолји млеко
- 1 лажичка сок од лимон или јаболков оцет
- 1 лажичка сода бикарбона
- 2 шолји брашно
- 1 лажичка прашок за печиво
- 1/2 мелен цимет
- прстофат сол

Чекор 1

Загрејте ја рерната на 175 степени. Млекото промешајте го со киселина за да добиете „батермилк“.

Чекор 2

Во поголем сад за матење ставете ја пулпата од јаболката и додадете го шеќерот.

Чекор 3

Во друг сад ставете го закиселеното млеко, додадете сода, брашно, печиво, цимет и прстофат сол. Во сувата смеса постепено додавајте ја течната смеса и мешајте додека не се соедини.

Чекор 4

Тавата премачкајте ја со путер, сипете ја смесата и печете 1 час.

Чекор 5

Сервирајте со изматен шлаг!

Совет

Овој колач има помека внатрешност, но таков и треба да биде. Оставете го да се излади и тогаш има уште подобар вкус.



Користени производи:



Ростер тава



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk