

Jednostavan rogac kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja (od 2 dl) šećera
- 1/2 šolje mljeka
- 1 šolja otopljenog margarina (ili putera)
- 1 šolja mljevenog rogaca
- 1 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike kakaa
- 5 kašika mljevenih oraha
- 4 jabuke

Glazura:

- 100 g čokolade za kuhanje
- par kašika ulja

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati mljeko i otopljeni puter, postepeno sipati, miksajući sve vrijeme. Dodati kakao, mljeveni rogac, brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti. Na kraju dodati i oljuštene i narendane jabuke, kao i mljevene orahe. Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh.

Peci na 180 C, oko 40 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi. Na pari otopiti cokoladu i ulje, pa preliti preko kolaca. Kad se glazura stegne, rezati na parcad.

Savet