Štanglice sa grizom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **300 g**griza
- **200 g**mlijeka
- **200 g**oraha
- **200 g**šecera
- **5**jabuka
- **100 ml**ulja

Glazura:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja
- **50 g**margarina

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom. Jabuke oguliti i izrendati, orahe samljeti. Sve sastojke staviti u zdjelu i dobro iumutiti. Tepsiju podmazati uljem, posuti brašnom i izliti smjesu. Peci na 200 C oko 35 minuta.

Pecen kolac preliti glazurom od cokolade.

Kolac možete posuti sa mlevenim orasima. Ohlaen kolac sjeci na štanglice, a možete i na kocke (po želji). Prijatno.

Savet