

## ***Embargo kolac***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 4 rendane jabuke
- **80 g** kakaoa
- **100 g** šecera
- **1 dl** ulja
- **2 dl** brašna
- **4 dl** griza
- **4 velike kašike** pekmeza od dunje
- **1 kesica** cimeta
- **2 dl** soka od jabuke
- **1/2 kesice** soda bikarbone

#### **I još:**

- **2 dl** soka od jabuke
- šećer u prahu (za posipanje)

### **Priprema**

Sve se lepo umuti i pece u podmazanom i brašnom posutom plehu na 200 C oko 40-tak minuta. Nakon toga se vruć kolac isece na kocke i prelije sa 2 dl soka od jabuka. Nakon par minuta, izvaditi kolac iz pleha i posuti šećerom u prahu. Socno meko i mirisno. Kada izbacite jaja, može verovatno i bez, dobijete postan kolac.

**Savet**