

Kolac sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **1 šolja (od 200ml)**šecera
- **1 šolj**amleka
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolj**apšenicnog griza
- **1 šolj**amlevenih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 šolje**rendanih jabuka
- **100 g**suvog groža

Za cokoladni preliv:

- **80 ml**mleka
- **80 g**maslaca ili margarina
- **3 kašike**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa mleko, ulje, orahe, griz, prašak za pecivo, rendane jabuke i suvo grože. Sve izmešati i usuti u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Zagrejati mleko sa secerom, dodati maslac ili margarin i cokoladu, mesati da se otopi i preliteri kolac.

Prijatno!

Savet