

oko kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 ml mleka
- 100 g mlevenih oraha
- 200 gpšenicnog griza
- 250 g rendanih jabuka
- 250 gšecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za glazuru:

- 125 ml mleka
- 4 kašikešecera
- 1 kašika margarina
- 200 g cokolade za kuvanje

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom. Dodati mleko, mlevene orahe, griz, rendane jabuke, brašno i prašak za pecivo.

Smesu sipati u pleh za pecenje podmazan uljem i posut brašnom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C, pola sata.

Peceni kolac izvaditi iz rerne i malo prohladiti.

Pripremiti glazuru tako što sve sastojke rastopiti na laganoj vatri i kuvati, dok se sve lepo ne sjedini.

Vrucu glazuru preliti preko prohladenog kolaca. Ostaviti da se glazura stegne i seci na željene komade.

Savet