

Brzi kolac s orasima i jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** ggriza
- mleveni orah
- **1 šolja** mlijeka
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja** ulja
- 3jajeta
- **3 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- grožice
- 3jabuke
- 1cokolada za kuhanje

Priprema

U posudu dodati jaja, šolju mlijeka, šolju šecera i šolju ulja, a zatim izmiksati mikserom. Zatim dodati prašak za pecivo, griz i brašno pa opet dobro izmiksati. Dodati orahe kolicina po želji, ja dodajem otprilike nekih 100 grama. Zatim izmiksati, pa dodati grožice po želji i 3 izrendane jabuke pa opet sve dobro izmiksati.

Tepsiju obložiti pek-papirom mada i ne mora. Zatim istresti smjesu u tepsiju i ravnomjerno rasporediti te staviti u pecnicu. Peci dok lijepo ne porumeni, ali paziti da se ne pripece ili zagori. Da biste provjerili da li je peceno jednostavno uzmete cackalicu i zabodete je na sredini kada je izvucete ako je vlažna i tijesto se malo zalijepilo onda je potrebno peci još malo, a ako ne onda izvadite tijesto da se malo prehladi.

Dok se tijesto malo prohladi za to vrijeme rastopite cokoladu. Ako je ne topite na pari onda u cokoladu dodajte

kašiku mlijeka, kašiku ulja i malo šećera da bi bila kompaktna i da se ne cvrsne u posudi. Premazati "tijesto" i ostaviti ga da se dobro ohladi. Po želji na vrhu možete dodati čokoladne mrvice ili neke druge ukrase. Prijatno!

Savet

Poželjno bi bilo da prilikom pravljenja smjese nakon svakog dodatnog sastojka malo promiješati da se ne bi stvarale grudvice!