

# **Baka Jelenin kolac od griza**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **2** kašicice cimeta
- **1** kašica cipaška za pecivo
- **3** kašice vanilin šecera
- **3**jabuke, rendane
- **100** gmlevenih oraha
- **100** mlmleka
- **100** mlulja
- **1**limun - rendana korica
- **200** ggriza
- **200** g šecera

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Žicom ili mikserom umutimo jaja i šecer. Izrendamo jabuke i dodamo cimet, pa ostavimo 10-ak minuta da stoje. Dodamo mleko i ulje i dobro promešamo. Zatim usipamo griz, prašak za pecivo, vanilin šecer, orahe i jabuke. Sve izmešamo u srednje gustu masu.

Sipamo u pleh 23 cm razmere, koji ima dno koje se skida. Dno pleha smo prethodno prekrili pek papirom i namastili. Pecemo na 200 stepeni Celzija 30 do 35 minuta.

Super je dok je još topao i posipan šećerom u prahu. U originalnom receptu preliven je još i cokoladom, ja sam to izostavila.

Ovako.

### **Savet**

Ponekad naiete na recept, koji vam se ini dovoljno lak i brz da ga izaberete za dan kada imate goste pa spremate još i dosta ostalih jela. Ovaj kola je i mene i moje goste više nego priyatno iznenadio. Toliko je soan i ukusan da mi je zaista žao što vam to ne mogu preneti drugaće nego reima. Recept je postavila moja baka Jelena, koja i inače ima divne jednostavne recepte na svom blogu. A svaki od njih je prikazan ina njenom You Tube kanalu. Hvala baki.