

Kolac sa jabukama, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice fruktoze
- 2 šoljice ulja
- 1,5 šoljica mleka
- 1,5 šoljica vode
- 8 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Još:

- 4 jabuke
- 1 šaka oraha

Priprema

Umutiti jaja sa fruktozom. Dodati mleko pomešano sa vodom i uljem. Sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti, dodati saseckane orahe i pola smese sipati u tepsiju podmazanu uljem i posutu brašnom.

Zapeći u zagrejanoj rerni na 200 C.

Kada se malo zapece izvaditi iz rerne i poreati narendane jabuke.

Preliti ostatkome smese...

Vratiti da se kolac ispece do kraja.

Proverite vrhom ostrog noža da li je pecen. Ako se ne lepi i nož je cist kolac je gotov.

Rastopiti cokoladu sa 2-3 kašike vode i preliti preko kolaca.

Ostaviti da se cokolada stegne pa iseci na kocke i poslužiti.

Uživajte uz kaficu :)

Savet