

Javorčin kolac sa orasima

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 šoljice šecera
- 5 šoljice brašna
- 3 šoljice ulja
- 4 šoljice mleka
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 5 kašika mleka
- 8 kašike šecera
- 1 margarin
- 100 g cokolade
- 5 kašike mlevenih oraha

Za posipanje:

- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Dobro umutiti jaja i šecer, pa dodati brašno, ulje, mleko, mlevene orahe i prašak za pecivo.

U dobro ugrejanoj pecnici, peci dok ne porumeni.

Fil: U šerpu staviti da provri mleko, šecer, margarin i cokolada.

Kada je proključalo skloniti i dodati mlevene orahe.

Na prohladjenu koru, koja je ostala u plehu za pecenje, preliteri vruć fil i posuti mlevenim orasima.