

Rogac štanglice sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša** od 2 **dl**šecera
- 1 **caša**brašna
- 1 **caša**rogaca
- 1 **dl**ulja
- 1 **dl**mleka
- 1 prašak za pecivo
- 100 **g**suvog groža
- 2-3 jabuke
- 100 **g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti penasto jaja i šecer. Potom dodati sve ostale sastojke, prethodno narendane jabuke i suviše namocene u toplu vodu. Izmešati lagano varjacom i izliti u nauljen i pobrašnjen lim. Peci na umerenoj temperaturi, kolac je gotov kad se pocne odvajati od stranica lima, ili jednostavno, probati cackalicom. Hladan kolac preliteri glazurom od cokolade.

Savet