Jednostavan rogac kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)**šecera
- **1/2 šolje**mlijeka
- **1 šolja**otopljenog margarina (ili putera)
- **1 šolja**mljevenog rogaca
- **1 šolja**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**kakaa
- **5 kašika**mljevenih oraha
- **4**jabuke

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **par kašika**ulja

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Dodati mlijeko i otopljeni puter, postepeno sipati, miksajuci svo vrijeme. Dodati kakao, mljeveni rogac, brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti. Na kraju dodati i oljuštene i narendane jabuke, kao i mljevene orahe. Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh.

Peci na 180 C, oko 40 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi. Na pari otopiti cokoladu i ulje, pa preliti preko kolaca. Kad se glazura stegne, rezati na parcad.

Savet