

Štanglice sa grizom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g griza
- 200 g mlijeka
- 200 g oraha
- 200 g šecera
- 5 jabuka
- 100 ml ulja

Glazura:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja
- 50 g margarina

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom. Jabuke oguliti i izrendati, orahe samljati. Sve sastojke staviti u zdjelu i dobro iumutiti. Tepsiju podmazati uljem, posuti brašnom i izliti smjesu. Peci na 200 C oko 35 minuta.

Pecen kolac preliti glazurom od čokolade.

Kolac možete posuti sa mlevenim orasima. Ohlaen kolac sjeci na štanglice, a možete i na kocke (po želji).
Prijatno.

Savet