

Posni kolac sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4jabuke
- 2 šolješecera
- 1 kesicasode bikarbonate
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamlevenih oraha
- 2,5 šoljebrašna
- 1/2 šoljekakaoa
- malo cimeta
- 1 kesicapraška za pecivo
- rendana kora od pomorandže
- 200 g cokolade za kuvanje

Priprema

Ocistiti jabuke i izrendati ih, pomešati sa šećerom i sodom bikarbono. Ostaviti pola sata da jabuke puste sok.

Nakon pola sata u smesu dodati ulje, orahe i rendanu koru od pomorandže (kora od pomorandže može, a ne mora). Izmešati mikserom, pa dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i opet izmešati.

Izliti smesu u pleh standardnih dimenzija (30x40) i peci 30 minuta na 250 C.

Na peceni kolac dok je još mlak staviti glazuru od cokolade. Ja obicno pravim glazuru tako što istopim 200 g cokolade sa 4 kašike ulja. Vi možete praviti kako god vama odgovara.

Savet

Smesa za kola je gustine kao testo za palainke, možda malo guša.