

Embargo kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **4** rendane jabuke
- **80** g kakaoa
- **100** g šecera
- **1** dlulja
- **2** dl brašna
- **4** dl griza
- **4 velike kašike** pekmeza od dunje
- **1** kesicacimeta
- **2** dl soka od jabuke
- **1/2** kesicesoda bikarbune

I još:

- **2** dl soka od jabuke
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Sve se lepo umuti i pece u podmazanom i brašnom posutom plehu na 200 C oko 40-tak minuta. Nakon toga se vruc kolac iseće na kocke i prelije sa 2 dl soka od jabuka. Nakon par minuta, izvaditi kolac iz pleha i posuti šećerom u prahu. Socno meko i mirisno. Kada izbacite jaja, može verovatno i bez, dobijete postan kolac.

Savet