

## ***Kolac sa jabukama (12)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 250 ml mleka
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g pšenicnog griza
- 250 g rendanih jabuka
- 250 g šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za glazuru:**

- 125 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 1 kašika margarina
- 200 g čokolade za kuvanje

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom. Dodati mleko, mlevene orahe, griz, rendane jabuke, brašno i prašak za pecivo.

Smesu sipati u pleh za pečenje podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 C pola sata.

Peceni kolac izvaditi iz rerne i malo prohladiti.

Pripremiti glazuru tako što sve sastojke rastopite na laganoj vatri i kuvajte dok se sve lepo ne sjedini

Vrucu glazuru preliti preko prohladenog kolaca. Ostaviti da se glazura stegne i seci na željene komade.

## **Savet**