

Kolac sa jabukama (12)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **250** mlmleka
- **100** gmlevenih oraha
- **200** gpšenicnog griza
- **250** grendanih jabuka
- **250** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za glazuru:

- **125** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **1** kašikamargarina
- **200** gcokolade za kuvanje

Priprema

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

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

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C pola sata.

Peceni kolac izvaditi iz rerne i malo prohladiti.

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

Vrucu glazuru prelitи preko prohlaenog kolaca. Ostaviti da se glazura stegne i seci na željene komade.

Savet