oko kocke sa jabukama

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** 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** cokolade 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 što sve sastojke rastopiti na laganoj vatri i kuvati, dok se sve lepo ne sjedini.

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

Savet