

## ***Brzi kolac (3)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 šoljamleka
- 1 šoljašecera
- 1 šolja griza
- 1 šoljamlevenih oraha
- 1/2 šoljeulja
- 2 istrugane jabuke
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikebrašna
- 100 g suvog grož?a

#### **Za glazuru:**

- 100 g cokolade
- 2 kašikešecera
- 4 kašikevode
- nekolikokapi ulja

### **Priprema**

Sve namirnice po redosledu dobro izmešajte da se dobije glatka masa, pa sipajte u podmazan pleh.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Za glazuru prokuvajte cokoladu, šecer, vodu i nekoliko kapi ulja, pa prelijte preko pecenog kolaca.

Secite na parcad i služite.

### **Savet**