

Kolac sve po 2



težina: **lako**

za: **35** osoba

време priprave: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- **200 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** griza
- **200 g** brašna
- 2 rendane jabuke
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 maloruma**
- **50 g** pekmeza od kajsije
- **50 g** naseckanih oraha
- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

U dubljoj vanglici penasto umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Dodajte ulje, mleko, orahe, griz i brašno koje ste pomešali s praškom za pecivo. Na kraju umešajte rendane jabuke i rum, pa smesu sipati u namašćen i pobrašnjen pleh. Peci na 180 C oko pola sata. Ako volite dodajte čokoladnu glazuru.

Savet