

Kolac sa hurmama



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastoјci

Za koru:

- **300 g** sjeckane hurme
- **100 g** mljevenih oraha
- **250 g** brašna
- **100 g** šecera
- **3** jajeta
- **50 g** istopljenog margarina
- **2** kašike vode
- **1** kesica praska za pecivo

Za glazuru:

- **8** kašika sisiceenog soka od limuna
- **200 g** šecera u prahu
- **30 g** istopljenog margarina

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom. Istopljeni margarin pomješati sa vodom, pa postepeno dodavati jajima. Sve to dobro umutiti.

Dodati brašno pomješano sa praškom za pecivo, zatim hurme i orahe. Smjesu dobro promješati da se sjedini, i istresti u pleh na koji ste stavili papir za pecenje, može i tepsija, ili kalup koji Vam odgovara. Peci na 180°C.

Šecer u prahu umutiti sa istopljenim margarinom i sokom od limuna, dobro promješati. Ohlaen kolac preliti glazurom. Prijatno.

Savet

Ostaviti da se glazura stegne pa tek onda rezati kola.