

Zdrav kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **6 kašika** heljdinog brašna
- **2 kašike** bezglutenskog brašna
- **2** jajeta
- **7 kašika** kokosa
- **1 šaka** oraaha
- **3-4 kašike** rogaca
- **1/2 kašice** stevije u prahu
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 ml** mleka

Za glazuru:

- **50 g** maslaca
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** med
- **4 kašike** rogaca

Priprema

U većoj posudi umiksati 2 jaja. Tu dodavati heljdino i bezglutensko brašno, prašak za pecivo, mleko, rogac, seckane orahe, kokos, maslinovo uje i steviju. Sve vreme mešati mikserom (ukupno oko 7-8 minuta). Izruciti masu u tepsiju predhodno obloženom papirom za pecenje. Peci 15-20 min na umerenoj temperaturi oko 180C.

Pred kraj pecenja kore, krenuti sa pravljenjem glazure. U posudi lagano rastopiti maslac, dodati rogac, mleko i med (na umerenoj temperaturi).

Pecenu koru ostaviti da se prohladi, iseci na manje kockice. Umakati ih u masu za glazuru ili ih samo preliti tako isecene. Odozgo posuti iseckanim orasima i to je sve.

Savet