

# **Brzi kolac s orasima i jabukama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 ggriza**
- mleveni orah
- **1 šolja** mlijeka
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja** ulja
- 3jajeta
- **3 kašikebrašna**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- grožice
- **3jabuke**
- **1cokolada** za kuhanje

## **Priprema**

U posudu dodati jaja, šolju mlijeka, šolju šecera i šolju ulja, a zatim izmiksati mikserom. Zatim dodati prašak za pecivo, griz i brašno pa opet dobro izmiksati. Dodati orahe kolicina po želji, ja dodajem otprilike nekih 100 grama. Zatim izmiksati, pa dodati grožice po želji i 3 izrendane jabuke pa opet sve dobro izmiksati.

Tepsiju obložiti pek-papirom mada i ne mora. Zatim istresti smjesu u tempiju i ravnomjerno rasporediti te staviti u pecnicu. Peci dok lijepo ne porumeni, ali paziti da se ne pripece ili zagori. Da biste provjerili da li je peceno jednostavno uzmete cackalicu i zabodete je na sredini kada je izvucete ako je vlažna i tijesto se malo zalijepilo onda je potrebno peci još malo, a ako ne onda izvadite tijesto da se malo prehladi.

Dok se tijesto malo prohladi za to vrijeme rastopite cokoladu. Ako je ne topite na pari onda u cokoladu dodajte

kašiku mlijeka, kašiku ulja i malo šecera da bi bila kompaktna i da se ne cvrsne u posudi. Premazati "tijesto" i ostaviti ga da se dobro ohladi. Po želji na vrhu možete dodati cokoladne mrvice ili neke druge ukrase. Prijatno!

## Savet

Poželjno bi bilo da prilikom pravljenja smjese nakon svakog dodatnog sastojka malo promiješati da se ne bi stvarale grudvice!