

Socne kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g griza
- 80 ml mlijeka
- 80 ml ulja
- 200 g mljevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 jabuka
- 2 kašike kakaoa

Za glazuru:

- 100 g čokolade

Za prelivanje kore:

- 300 ml mlijeka

Priprema

Bjelanca umutiti posebno. Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati mlijeko, ulje, mljevene orahe, rendane jabuke, griz, kakao i prašak za pecivo. Sve sjediniti drvenom varjačom i na kraju dodati umućena bjelanca. Masu izliti u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Pecenu koru preliti sa hladnim mlijekom. Kolac isjeci na kocke i preliti sa glazurom od čokolade.

Dekorirati po želji.

Kolac je jako sočan i lak za napraviti. Prijatno!

Savet