

Baka Jelenin kolac od griza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 kašicice cimeta
- 1 kašicica praška za pecivo
- 3 kašicice vanilin šecera
- 3 jabuke, rendane
- 100 g mlevenih oraha
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 limun - rendana korica
- 200 g griza
- 200 g šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Žicom ili mikserom umutimo jaja i šecer. Izrendamo jabuke i dodamo cimet, pa ostavimo 10-ak minuta da stoje. Dodamo mleko i ulje i dobro promešamo. Zatim usipamo griz, prašak za pecivo, vanilin šecer, orahe i jabuke. Sve izmešamo u srednje gustu masu.

Sipamo u pleh 23 cm razmere, koji ima dno koje se skida. Dno pleha smo prethodno prekrili pek papirom i namastili. Pecemo na 200 stepeni Celzija 30 do 35 minuta.

Super je dok je još topao i posipan šećerom u prahu. U originalnom receptu preliven je još i čokoladom, ja sam to izostavila.

Ovako.

Savet

Ponekad naiete na recept, koji vam se ini dovoljno lak i brz da ga izaberete za dan kada imate goste pa spremate još i dosta ostalih jela. Ovaj kola je i mene i moje goste više nego prijatno iznenadio. Toliko je soan i ukusan da mi je zaista žao što vam to ne mogu preneti drugaije nego reima. Recept je postavila moja baka Jelena, koja i inae ima divne jednostavne recepte na svom blogu. A svaki od njih je prikazan ina njenom You Tube kanalu. Hvala baki.