

Kolac sa jabukama (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 g šećera
- 150 ml ulja
- 200 g griza
- 200 ml mleka
- 3 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 rendanih jabuka
- 100 g mlevenih oraha

Za preliv:

- 400 ml mleka
- 100 g margarina
- 200 g čokolade
- 100 g šećera

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati krupno na rende (ne cediti). U odgovarajuću činiju umutiti jaja pa dodati šećer, ulje mleko, griz, kakao, prašak za pecivo, mlevene orahe i jabuke. Izjednaciti smesu i sipati u četvrtast pleh. Pripremljen kolac peći u zagrejanj rerni 10 minuta na 220 stepeni i 25 minuta na 180 stepeni. Otopiti čokoladu, mleko, margarin i šećer pa vrućim prelivom preliti pečen vruć kolac.

Savet