

Kolac sa jabukama, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2 šoljicefruktoze**
- **2 šoljice ulja**
- **1,5 šoljica mleka**
- **1,5 šoljica vode**
- **8 šoljicabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Još:

- **4jabuke**
- **1 šaka oraha**

Priprema

Umutiti jaja sa fruktozom. Dodati mleko pomešano sa vodom i uljem. Sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivom. Sjediniti, dodati saseckane orahe i pola smese sipati u tepsi u podmazanu uljem i posutu brašnom.

Zapeći u zagrejanoj rerni na 200 C.

Kada se malo zapece izvaditi iz rerne i poreati narendane jabuke.

Preliti ostatkome smese...

Vratiti da se kolac ispece do kraja.

Proverite vrhom ostrog noža da li je pecen. Ako se ne lepi i nož je cist kolac je gotov.

Rastopiti cokoladu sa 2-3 kašike vode i preliti preko kolaca.

Ostaviti da se cokolada stegne pa iseci na kocke i poslužiti.

Uživajte uz kaficu :)

Savet