

Zimski kolac od šargarepe i jabuke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednje**jabuke
- **3 srednje**šargarepe
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **1 kesice**praška za pecivo
- **150 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1-2 kašice**cimeteta
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**margarina
- **2 kašike**ulja

Priprema

Prvo cemo ocistiti i izrendati jabuke i šargarepe. Zatim cemo umutiti jaja, šecer i vanil šecer. Dodati ulje pa brašno, prašak za pecivo i cimet po želji koliko volite. Kada se smesa izjednaci dodajemo jabuke i šargarepu. Dobro izmešamo varjacom.

Smesu sipamo u manji pleh koji smo pouljili i posuli brašnom. Moja tepsija je okrugla srednje velicine, a ako je pravougaona može biti 20x30cm.

U zagrejanoj rerni na 200C pecemo oko 30- 40 minuta zavisi od rerne. Za to vreme pravimo glazuru od cokolade, margarina i ulja. Preko toplog pecenog kolaca prelijemo vruću glazuru. Ja sam radi dekoracije preko

crne glazure narendala plus i belu cokoladu. Kolac je ukusan i socan, a brzo i lako se sprema. Prijatno!

Savet

Odlian recept za zimske dane... deca ga obožavaju uopšte se ne prepoznaje da ima šargarepe u njemu