

# **Kolac sa dunjama i orasima**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 šoljašecera**
- **1 šoljabrašna**
- **4 kašikekakaoa**
- **2 kašiciceprška za pecivo**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1jaje**
- **1 šoljamleka**
- **1/2 šoljeulja**
- **2dunje**
- **100 gmleveni oraha**

## **Priprema**

Orahe sitno sameljite, a dunje izrendajte. Rernu ukljucite na 200-220 stepeni. U posudu stavite sve namirnice po redosledu (sem dunja i oraha), pa mikserom umutite.

Na kraju dodajte rendane dunje i mlevene orahe pa sve dobro sjedinite.

Smesu izrucite u nauljen i brašnom posut cetvrtasti ili pravougaoni pleh i pecite u rerni oko 25 minuta, zatim smanjite na 180 st. i pecite još 10-15 minuta dok se ne ispece. Pecen kolac ohladite, isecite na željene kocke.

Po želji pospite prah šecerom i poslužite.

**Savet**