

Kolac sa dunjama i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**brašna
- **4 kašike**kakaoa
- **2 kašice**praška za pecivo
- **1 kašica**sode bikarbone
- **1**jaje
- **1 šolja**mleka
- **1/2 šolja**eulja
- **2**dunje
- **100 g**mleveni oraha

Priprema

Orahe sitno sameljite, a dunje izrendajte. Rernu uključite 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 četvrtasti 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 šećerom i poslužite.

Savet