

Brz i lagan kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 200 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- 1vanil šecer
- 50 gkokosa
- 50 gsuvog groža
- 100 gcokolade
- 1.5 dlmleka
- 1.5 dlulja
- 1jabuka
- 2 kruške

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. U umucena jaja naizmenično dodavati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodati kokos i suvo grožje, smesu sipati u namazan i brašnom posut pleh. Oljuštiti jabuku i kruške, iseci ih na reznjeve i poredjati po testu i peci 30 stepeni na 180 stepeni. Preko pecenog i vrueg kolaca narendati cokoladu na krupno rende.

Savet