

Socne kocke sa godzi bobicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 celajajeta
- 2 kašikebrašna
- 2 srednjejabuke
- 1 šolja (1.5 dl)šecera
- 1 šoljamlevenih oraha
- 1 šoljamleka
- 1 šoljagriza
- 1/2 šoljeulja
- 100 ggodži bobica
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gcokolade

Priprema

Jaja izmešamo penasto sa šećerom i dosamo mleko i ulje, mešamo dok se je izjednaci. Dodamo rendane jabuke, brašno i prašak za pecivo i griz, mešamo da se sve izjednaci.

Dodamo mlevene orahe i godži bobice.

Sve sastojke lepo izmešamo sipamo u podmazan pleh pecemo na 180C oko 20 minuta. okoladu rastopimo sa 2 kašike mleka i prelijemo preko pecenog kolaca. Ostavimo da odstoji sat dva i spremno za služenje.

Savet

Umesto godžija može se koristiti i suvo grozdje