

Socne štanglice sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša**šecera
- 1 **caša**mleka
- 1/2 **caše**ulja
- 1 **caša**mlevenih oraha
- 2 **caše**rendanih jabuka
- 1 **caša**griza
- 2 **kesice**burbon vanile
- 1 **kesica**praška za pecivo

Preliv za kolac:

- 1/2 **caše**mleka
- 4 **kašike**šecera
- 100 **g**cokolade
- 1 **kašika**margarina

Priprema

Mikserom umutiti jaja i šecer.

Dodati mleko i ulje i izmešati. Dodati orahe, jabuke, griz, burbon vanilu i prašak za pecivo.

Ostaviti smesu da odstoji 10 minuta.

Naliti umucenu smesu u pleh na pek papiru.

Peci kolac na 200 C oko 30 minuta. Drvenim cackalicom probati da li je kolac pecen.

Kolac prohladiti i skinuti pek papir. Preliv: Sjediniti mleko, šecer, cokoladu i margarin i otopiti na pari.

Hladan kolac iseci na kocke ili štanglice i preliti vrucim prelivom.

Ostaviti da se glazura stegne. Poslužiti štanglice ili kocke. Prijatno!

Savet

Mera je jogurtska aša 180 ml.