

Postan kolac sa rogacem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caš** brašna
- 1 **caša** šecera
- 2 **caš** mineralne vode
- 2 **kaš** ike kakaoa
- 3 **kaš** ike pekmeza od šljiva
- 1 **caša** rogaca
- 3 jabuke
- 1 **kes** i ca sode bikarbone

Priprema

Ovaj kolac se može mutiti samo žicom za mucenje nije potreban mikser (ali može i mikserom ko više voli tako). U jednu posudu izmešati brašno, rogac, kakao i sodu bikarbonu. Jabuke ocistiti i izrendati.

U posudu sipati vodu i šecer. Izmutiti žicom ili mikserom na najmanjoj brzini. Zatim postepeno dodavati pomešane suve sastojke i pekmez.

Na kraju umešati kašikom izrendane jabuke.

U tepsiju staviti papir za pecenje pa izruciti smesu. Poravnati te staviti da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Mera je aša od jogurta (180 ml).