

Kolac od suncokreta i jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica brašna
- 1/2 šoljice mleka
- 200 g mlevenog suncokretovog semena
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 srednje rendane jabuke
- 50 g suvog groža
- 1 kašičica cimeta
- 2 kašike ulja
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo, blago ceene jabuke, suvo grože i cimeta. Sve izmešati, sipati u pleh 20x30 cm namazan uljem i posut brašnom i peći 20 minuta na 200 stepeni. Rastopiti čokoladu sa uljem i preliti preko pečenog kolaca i ostaviti da se ohladi i čokolada stegne. Seci na kocke ili štanglice po želji.

Savet