

## **Kolac od suncokreta i jabuka**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** šoljicašecera
- **1** šoljicaulja
- **1** šoljicabrašna
- **1/2** šoljicemleka
- **200** gmlevenog suncokretovog semena
- **1** kesicapraška za pecivo
- 3srednje rendane jabuke
- **50** gsuvog groža
- **1** kašicicacimeta
- **2** kašikeulja
- **100** gcokolade

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, 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 peci 20 minuta na 200 stepeni. Rastopiti cokoladu sa uljem i preliti preko pecenog kolaca i ostaviti da se ohladi i cokolada stegne. Seci na kocke ili štanglice po želji.

### **Savet**