

# **Kolac jabuka rogac**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2**jajeta
- **1 šolja** (**2 dl**)mleka
- **1 šolja** šecera
- **1/2 šolje** ulja
- **3 srednjejabuke**
- **2 šoljerogaca**
- **2 kašikebrašna**
- **1 kesicaprška** za pecivo

### **Preliv:**

- **100 g**cokolade
- **2 kašikeulja**
- **2 kašike** mleka

## **Priprema**

Jaja penasto izmutimo sa šecerom dodamo mleko i ulje promešamo sa se lepo sjedini dodamo izrendane jabuke rogac i mešavinu brašna sa praškom za pecivo.

Promešamo da se lepo sjedini sipamo u podmazan pleh i pecemo na 180C oko 25 minuta dok dobije lepu boju.

okoladu otopimo na pari sa uljem i mlekom i prelijemo kolac.

### **Savet**

Kad se kola ohladi i preliv stegne spremno za posluženje.