

## ***Posni kolac s bundevom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** **caše (2.5 dl)**rendane budneve
- **1** **caša**šecera
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1**vanilin šećer
- **1/2** **kesice**cimet
- **1** **caša**ulja
- **1** **caša**seckanih oraha
- **1/2** **caše**suvog groža
- **5** **kašika**pekmeza od šljiva
- **3** **kašike**seckanih oraha
- **1** **štangla**cokolade

### **Priprema**

U posudu staviti šećer i bundevu i promešati. Dodati ulje, promešati i dodati prašak za pecivo, vanilin šećer, orahe, cimet, suvo grože, promešati i nakraju brašno dobro izmešati i sipati u namazan uljem i brašnom posut pleh dimenzija 20x30 cm i peći na 180 stepeni 40 minuta. Vruc kolac premazati sa pekmezom od šljiva, izrendati cokoladu i posuti seckanim orasima i ostaviti da se ohladi.

### **Savet**