

Integralni banana kolaci



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2banane
- 2jabuke
- 4jajeta
- 70 gspeltinog brašna
- 50 gintegralnog raženog
- 100 gsuvog groža
- 200 gposne cokolade
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gsuvih kajsija
- 10 gcimeta
- 1vanil-šecer
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4 kašikemeda

Priprema

Jabuke oguliti ocistiti od semenai peteljki i izrendati na sitno.Kajsije, suvo grože i cokoladu, iseci na kockice, a banane oljuštiti i izgnjeciti.

Uodgovarajucoj posudi penasto umutiti jaja, pa dodati izgnjecene banane. Zatim ubaciti jabuke, mlevene orahe, cokoladu, kajsije, suvo grože, vanil šecer i med.

Posebno sjediniti speltinoi raženo brašno sa praškom za pecivo, pa varjacom umešati u smesu.

Pleh obložiti papirom za pečenje. Kašikom vaditi pomalo pripremljene smese i oblikovati gomilice na papiru za pečenje.

Kolacice peci u zagrejanoj rerni na 180 stepenioko 30 minuta dok neporumene.

Savet

Za pripremu kolaa umesto suvog groža i kajsija možete koristiti brusnice, suve šljive, smokve i slino.