

## *Socni kolac sa jabukama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamlijeka
- 1 šoljapšenicnog griza
- 1 šoljasjeckanih oraha
- 3 kašikekakaa
- 1 prašak za pecivo
- 4 oguljene i narendane jabuke (ne cijediti ih)

#### **Preliv:**

- 1 šoljašecera
- 1,5 šoljamlijeka
- 200 g cokolade za kuhanje
- 100 g margarina

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati šecer, ulje, mlijeko i jabuke. Griz, orahe, kakao i prašak za pecivo sjediniti, pa dodati u smjesu od jaja. Sve lagano izmješati, pa izliti u pleh (25X35 cm). Peci na 180 C oko 40 minuta.

Prokuhati mlijeko sa šecerom, dodati 50 g margarina i 100 g cokolade. Kad se otopi, preliti preko pecenog

kolaca, pa ostaviti da kolac upije preliv.

Na pari otopiti 100 g cokolade i 50 g margarina. Preliti preko ohlaženog kolaca, pa ostaviti par sati u frižider.

**Savet**