

# **Rogac štanglice sa jabukama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **1 caša od 2 dlšecera**
- **1 cašabramašna**
- **1 cašarogaca**
- **1 dlulja**
- **1 dlmleka**
- **1prashačak za pecivo**
- **100 gsuvog groža**
- **2-3jabuke**
- **100 gcokolade za kuvanje**

## **Priprema**

Umutiti penasto jaja i šecer. Potom dodati sve ostale sastojke, prethodno narendane jabuke i suviše namocene u toplu vodu. Izmešati lagano varjacom i izliti u nauljen i pobrašnjen lim. Peci na umerenoj temperaturi, kolac je gotov kad se pocne odvajati od stranica lima, ili jednostavno, probati cackalicom. Hladan kolac prelitи glazurom od cokolade.

## **Savet**