Kolac rogac, jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**brašna
- **4**jajeta
- **2** rendane jabuke
- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**mlevenog rogaca
- **1**limun korica
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za premaz:

- **20 g** kakaoa
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kašika**hladne vode

Priprema

Pripremimo sastojke. Umutiti belanca, dodati žumanca i šecer i još mutiti da se šecer otopi. U to dodati ulje, rogac, koricu limuna, cimet i vanilin šecer. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i rendane jabuke. Kolac peci 30 minuta na 180 i probati cackalicom. Pecen kolac premazati glazurom od vode, kakaoa i šecera u prahu.

Savet

Ah radosti koju jedno malo pakovanje može oveku priiniti.Nisam nikad na Novom Zelandu uspela da pronaem roga. Možda sad, kad znam prevod, ponovo pokušam. Uglavnom cela kua je zamirisala .Hvala tetka Mirjani, švercerki!