

Kolac sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2,5 naribane tikvice
- 1 šolja naribanih jabuka
- 1/2 šolje kokosovog ulja
- 3 jajeta
- 2 kašice ekstrakta od vanilije
- 1 šolja braon šecera
- 3 šolje brašna
- 3 kašice cimeta
- 1 kašica sode bikarbone
- 1/4 kašice praška za pecivo
- 1/2 šolje naseckanih oraha

Priprema

Vreme je tikvica i kolaca sa njima. :) 1 šolja od 250 ml. Ovo je veoma fin kolac. Brzo se pravi i brzo pojede. Tikvice se u ovom kolacu ne oseću, one daju sočnost i svi se iznenade kad im kažem. :) Uzme se zdelica i naribaju se na najsitnije tikvice, zatim oguljuštene jabuke takođe sitno naribati, dodati jaja, ulje, ekstrakt vanilije, šećer, cimet, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom i naseckane orahe. Sve mešati dok se smesa ne ujednači. U manju tepsiju staviti papir za pečenje, sipati smesu, poravnati.... Rernu ugrijati na 160 C i peći oko 50 minuta, (test cackalicom). Gotov kolac malo ohladite, režite i sladite se. :)

Savet