

Kolac s makom (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 2 šolješecera
- 2 šoljemleka
- 1 šoljaulja
- 3 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gmaka

Preliv:

- 1 šoljašecera
- 1/2 šoljevode
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

2 šolje od bele kafe šecera staviti u sud pa dodati 2 iste šolje mleka, 1 šolju ulja i 3 šolje brašna u koje se stavi prašak za pecivo. Sve umutiti pa ubaciti 100 g maka. Promešati i sipati u podmazan i brašnom posut četvrtasti pleh. Peci u zagrejanjoj rerni 30 minuta na 220 stepeni. Za preliv skuvati 1 čašu šecera u 1/2 šolje vode, dodati 1 margarin i 100 g cokolade. Pecen i prohladjen kolac prvo iseci na kocke pa onda preliter kolac vrućim prelivom.

Savet