

# Crna Šampita



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za testo:

- 3jajea
- **8 supenih kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**mleka
- **8 kašika**brašna
- **3 kašika**kakaoa
- 1prašak za pecivo

### Za preliv:

- **12 kašika** šecera
- 1 mleka

## Priprema

Umutiti penasto jaja i šecer. Dodati ulje i mleko, pa polako dodavati izmešano brašno, kakao i pecivo. Kada je dobijena jednaka smesa izliti je u pleh srednje velicine i peci oko 20ak minuta na 220 C. Vruc kolac preliti sa vrućim mlekom sa šecerom. Ostaviti da se ohladi i ukrasiti šlagom. PRIJATNO

## Savet

Moj savet je da napravite kola i da se zavalite na fotelju dok uživate u ukusu.