

oko kolac sa makom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 vanil šecer
- 1.5 šoljabelog mlevenog maka
- 1/2 šoljemleka
- 1/2 šoljegriza
- 1/2 šoljebrašna
- 1 dlulja
- 1/2 praška za pecivo
- 2 rendane jabuke
- 1 kašicicacimeta

Glazura:

- 100 g cokolade
- 1/2 dl mleka
- 2 kašicicešecera
- 1 kašicicamargarina
- 1 kašicicaulja

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom, dodati mak, ulje, mleko, griz, cimet, jabuke i lagano izmutiti, dodati brašno i prašak za pecivo, pa lagano mešati dok se ne sjedini da ne ostanu grudvice.

Tepsiju obložiti papirom, pa sipati smesu i peci oko 1/2 h na 200°C.

Na laganoj vatri istopiti cokoladu u mleku, dodati ulje, margarin, šećer.

Pecen kolac preruciti na tacnu, odstraniti papir, iseci ga na kvadrate, preliti glazurom. Ohladiti.

Savet

Ja sam za oko-glazuru koristila pola crne okolade sa 70% kakaa, a pola mlene, pa nisam dodavala šećer. A šolja don cafe je mera u koju stavljam sastojke. Moja deca obožavaju ovakve kolae.