

****Hot Cocoa* Cake***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

1. dio:

- **230 ml** mljeka
- **30 g** cokolade u prahu
- **3 kašike** tople vode
- **140 g** šećera
- **2** vanilin šećera

2. dio:

- **250 g** brašna
- **60 g** kakaa
- **1,5 kašice** praška za pecivo
- **1,5 kašice** sode bikarbone
- **prstohvat** soli
- **180 ml** mljeka
- **90 ml** ulja
- **2** velika jajeta

I još:

- za **posipanje** prah šećera

Priprema

1.dio: Staviti mlijeko da prokuha. Sjediniti cokoladu i toplu vodu. U provrelo mlijeko sipati šećer i cokoladu sa vodom, pa sve kuhati 1 minutu. Zatim, ostaviti da se prohladi.

2. dio: Sjediniti prosijano brašno i kakao, dodati prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prstohvat soli. Posebno izmiksati mlijeko sa jajima i uljem. Smjesu sipati u brašno sa kakaom i ostalim sastojcima, pa lagano izmiksati. Dodati i prohlaen 1.dio. Kratko izmiksati, pa sipati u pleh (20x30 cm), obložen papirom za pecenje.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C, oko 30 minuta. Pecen kolac prohladiti, rezati na parcad. Posuti prah šećerom, pa poslužiti.

Savet