

Cimet-cokolada kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **10** kašikabrašna
- **2** kašicice cimeta
- **13** kašika šećera
- 2vanile
- 1prašak za pecivo
- **2/3** šoljeulja
- **2/3** šoljemleka
- **100** g cokolade za kuvanje
- **80** gmargarina

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilom pa dodati suve sastojke i još mutiti pa onda i mleko i ulje. Sve promešati da se lepo sjedini pa izruciti u okrugao silikonski kalup i peci na 180 stepeni. Preruciti gotov kolac na tacnu i razrezati ga ali ne do kraja pa u pukotine izliti cokoladu istopljenu sa margarinom.

Savet

Ohladiti pa sluziti.