

Brzi gonzales kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 15 kašika šecera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mleka
- 15 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 15 kašika šecera
- 20 kašika mleka
- malo margarina ili ulja
- 4 kašike kakaoa

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, brašno, mleko, prašak za pecivo. Pleh podmazati i rasporediti smesu. Peci na 200 C, oko 20 minuta. Dok se kolac pece napraviti preliv. Pomešati šecer i mleko, dodati kakao i margarin, prokuvati nekoliko minuta. I kada je kolac gotov iseci ga na kocke i preliti svuda. Pred služenje kolac možete preliti istopljenom cokoladom.

Savet