

Postan medeni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** caša šecera
- **1,5** cašakisele vode
- **1/2** caše ulja
- **3** caše brašna
- **1/2** kesice cimetra
- **1** kašica ciske bikarbune
- **3** kašik edžema

Za premaz:

- **2** kašik edžema
- **100** g posne cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Sjediniti sve sastojke, pa izmiksati. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (33x23 cm), pa staviti u zagrejanu rernu na 230 C, da se pece oko petnaest minuta (proveriti cackalicom). Vruc kolac premazati sa džemom, pa kada se ohladi, preliti sa glazurom od cokolade. okoladu i ulje otopiti na pari ili u mikrotalasnoj.

Savet