

Crnac bez jaja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 3 jogurta
- 2 **caše (od jogurta)** šećera
- 3 **caše** brašna
- 1 **kesica** sode bikarbone
- 1/2 **caše** ulja
- 3 **kašike** kakaoa

Za preliv:

- 12 **kašika** mleka
- 10 **kašika** šećera
- 150 **g** margarina
- 100 **g** čokolade

Priprema

Navedene sastojke za piškotu staviti u jednu vanglu. Sve lepo izmešati da smesa postane glatka. Zatim pleh u koji ce se kolac peci premazati sa uljem, pa posuti sa brašnom. Izliti smesu u pleh i staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C, oko 30 minuta. ačkalicom proverite da li je gotovo pre nego što izvadite iz rerne.

Dok se piškota peče, u manju šerpicu stavite sastojke za premaz i otopite na laganoj vatri. Gotovu piškotu odmah nakon vaenja izbockati viljuškom i sipati ravnomerno premaz. Zatim ostavite na hladnom da odstoji bar dva sata. Ohlaen kolac iseci i poslužiti uz čašu soka od pomorandže.

Savet