

Crnac bez jaja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 3 jogurta
- 2 caše (od jogurta) šecera
- 3 cašebrašna
- 1 kesica sode bikarbone
- 1/2 caše ulja
- 3 kašike kakaoa

Za preliv:

- 12 kašikamleka
- 10 kašika šecera
- 150 g margarina
- 100 g cokolade

Priprema

Navedene sastojke za piškotu staviti u jednu vanglu. Sve lepo izmešati da smesa postane glatka. Zatim pleh u koji će 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. Ako kamicom proverite da li je gotovo pre nego što izvadite iz rerne.

Dok se piškota pece, 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 cašu soka od pomorandže.

Savet