

Posne mak kocke



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **caše (od jogurta)** brašna
- 2 **caše** šecera
- 1 **caša** kisele vode
- 1 **caša** mlake vode
- 1 **caša** ulja
- 200 **g** maka
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za glazuru:

- 4 **kašika** džema od šipuraka
- 1 **kašika** mlake vode
- 200 **g** posne čokolade
- 50 **g** posnog margarina

Priprema

Brašno, šećer, mlaku vodu, kiselu vodu ulje, mak i prašak za pecivo umutiti žicom za mucenje da se dobije homogena smesa.

Sipati smesu u podmazan pleh i staviti da se pece nekih 30-35 minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni. Pomešati 4 kašike džema od šipuraka sa jednom kašikom mlake vode i staviti na umerenu temperaturu da prokuva sve vreme mešajući. Ovim premazati topao kolac i sačekati malo da kolac lepo upije premaz.

Na laganoj vatri rastopiti 200 g posne cokolade i 50 g margarina i mešajući lepo sjediniti. Premazati celu površinu kolaca, ostaviti da se glazura stegne, a potom seci na kocke i služiti.

Savet

Izuzetno brz kola za iju izradu ak nije potreban ni mikser, a priprema se od sastojaka koje svaka domaica uvek ima u svojoj kuhinji.