

Rogac kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 120 g šecera
- 120 ml ulja
- 120 ml mlijeka
- 120 g brašna
- 100 g mljevenog rogaca
- 80 g kokosovog brašna
- 9 g praška za pecivo

Preliv:

- 200 g šecera
- 250 ml vode
- 1 vanilin šećer

I još:

- po ukusu: šlag pjena
- slatka pavlaka
- čokolada
- kokosovo brašno

Priprema

Prvo skuhati preliv: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati par minuta. Ostaviti da se ohladi. Umutiti jaja i šećer, dodati ulje, mlijeko, brašno, rogac, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti i sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Peci na 180 C oko 25 minuta. Pecen kolac preliti hladnim prelivom. Ostaviti da se ohladi.

Premazati umućenim šlagom, posuti ribanom čokoladom, kokosovim brašnom...po ukusu! Dobro ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet