

okoladni kolac sa tikvicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- 3/4 šolje belog brašna
- 3/4 šolje integralnog brašna
- 1 šoljasuvog voca
- (brusnice, suvo grože, aronija, suve kajsije...)
- 1 šoljasitno seckane **Menažokolade**
- 1/2 šolje braon šecera
- 1/3 šoljekakaoa
- 1 šoljasitno rendanih tikvica
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1,5 kašicicapraška za pecivo

Vlažni sastojci:

- 1/2 kašicicesoli
- 2 jajeta
- 1 šoljamleka
- 1/3 šoljeulja
- 1/4 šoljemeda

Za preliv:

- 100 g**Menažokolade**

- 2 kašikeulja

Priprema

U jednoj posudi pomešati zajedno obe vrste brašna (ja sam stavila heljdino), šećer, suvo voće, na kockice isecenu Menaž cokoladu, kakao, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, so, koru rendane pomorandže i tikvice. U drugoj posudi umutiti jaja, dodati mleko, ulje i med. Spojiti obe smese u malo gušće testo. Peci u podmazanom plehu oko 40-tak minuta. Proveriti s vremena na vreme da li je sredina pecena. Ja sam ga pekla u dugaljstom plehu za hleb. Kad se ohladi, preliti sa otopljenom cokoladom kojoj ste dodali dve kašike ulja. Prijatno!

Savet

Sei kola kad je dobro ohlaen.