

Bundeva kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 šolje izrendane bundeve
- 2 šolje šecera
- 3/4 šolje ulja
- 1 šolja seckanih oraha
- 2 šolje brašna
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 prstohvata soli

Za glazuru:

- 100 g Menaž čokolade
- 1 kašičica ulja
- 1 kašika šecera
- 5 kašika mleka

Priprema

Umutiti jaja, dodati u njih sodu bikarbonu, so i cimet, a zatim bundevu, šećer i ulje. Kada se lepo sjedini dodati orahe (ali po želji umesto oraha mogu lešnici ili bademi). Potom dodati brašno. Sve dobro pomešati, dodati brašno i umutiti mikserom. U zagrejanj rerni na 200°C peći oko pola sata. .

Kada se kolac prohladi, napraviti glazuru. Na laganoj vatri staviti ulje, mleko i šećer da se otopi i dodavati

postepeno cokoladu Menaž uz stalno mešanje. Kada se potpuno otpi i izjednaci preliteri kolac. Služiti ohlaeno.

Savet