okoladni kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **4 kašike**kakaa
- **4 kašike**mljevenih oraha ili lješnika
- **250 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **8 kašika**šecera
- **5 kašika**pekmeza (po ukusu)

Preliv:

- **100 g**putera ili margarina
- **100 gMenaž cokolade**
- **3 kašike**kakaa
- **3 kašike**šecera
- **100 ml**mlijeka

Priprema

Sjediniti jogurt, pekmez, ulje, šecer, pa sve izmiksati. Dodati brašno sa sodom bikarbonom, kakao i mljevene orahe, pa sve sjediniti. Sipati u pleh (20 x 25 cm), premazan puterom i posut brašnom. Peci na 180 C.

Otopiti puter, šecer, mlijeko i kakao, pa dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, prohladiti preliv.

Pecen kolac izbockati viljuškom, pa preliti prelivom. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet