

Socni kolac sa lešnicima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 10 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mleka
- 10 kašika ulja
- 10 kašika lešnika
- 100 g čokolade

Za sirup:

- 400 g šecera
- 400 ml vode

Priprema

Pre pripreme samog kolaca, ukuvati sirup. Vodu i šecer kuvati 10-tak minuta i ostaviti na hlađenje.

Sirove lešnike sam stavila u rernu na manje od 100 C da se ispeku 10 minuta. Pratiti cesto, da se ne prepeku..Zatim sam ih ohladila i samlela u secku na malo krupnije.

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca zatim i ostale sastojke, ulje, mleko, šecer, brašno i prašak za pecivo. Na kraju dodati mleveni lešnik i promešati kašikom. Uliti u pleh obložen pek papirom, i peci na 180 C, oko 20-

25 minuta.

Kada je kolac pecen, pažljivo skinuti pek papir, iseci kolac i preliti ga sirupom. Posuti mlevenim lešnicima i preko narendati cokoladu.

Savet

Preko se može posuti i mlevena plazma.