

Mak kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **2 šolješecera**
- **2 šoljebrašna**
- **2 šoljemaka**
- **1 šoljaulja**
- **2 šoljemleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**

Glazura:

- **100 g cokolade za kuvanje**
- **2 kašikeulja**
- **pekmez od kajsije**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati ostale sastojke i sve dobro sjediniti. Izliti u kalup velicine 32x23 cm, koji je obložen papirom za pecenje, pa ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci 25 minuta, pa vruc kolac premazati pekmezom od kajsije. Kad se potpuno ohladi preliti glazurom. Otopiti cokoladu i ulje na pari ili u mikrotalasnoj i preliti preko kolaca. Kada se glazura ohladi, seci na kocke.

Savet