

oko-kikiriki kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **250 g** brašna
- **150 g** šecera
- **100 ml** ulja
- **150 ml** mlijeka
- **3** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecer
- **1 prstohvat** soli
- **150 g** kikirikija
- **4 red** čokolade za kuvanje

Za preliv:

- **100 ml** mlijeka
- **4-5 štanglica** čokolade za kuvanje
- **1 komad** čputera

Priprema

U vecu posudu prosejati brašno i prašak za pecivo i kašiku kakaoa (ja dodala neskvik, jer mi nestalo obicnog).

Jaja ulupati mikserom sa šećerom i vanil šećer i dodati malo soli. Kad se dobro ulupa, dodati ulje i mlijeko, izmiksati te polako dodati brašno i dobro izmješati.

Dodati isjeckan kikiriki i isjeckanu čokoladu i izmješajte da se fino rasporedi.

Izlijte u kalup velicine 26 (može i veci) te pecite na 180 C oko 20-25 minuta. Najbolje provjeriti čačalicom dali je peceno.

Istopiti čokoladu sa mlijekom i dodati malo putera, te preliti preko kolaca i ostaviti da se dobro stegne. Ja sam pre nakvasila kolac mlijekom, pa onda prelila čokoladom da bude malo sočniji.

Savet

Jelo mi se nešto slatko, a ove sastojke sam imala u kui pa nastade ovaj kola. Pošto nisam imala slatku pavlaku, čokoladu sam rastopila sa mlijekom. Mislim da bi sa pavlakom bio preliv puno bolji. Ko voli slaše može dodati više šećera, a ko ne voli može smanjiti šećer. Uglavnom može se recept modifikovati prema željama.