

Mak kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jaja
- 2 caše (2dl) brašna
- 1 caša ulja
- 2 caše mleka
- 2 caše šecera
- 2 caše mlevenog maka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera
- džem od kajsija za premazivanje
- 100 g čokolade za glazuru
- malo ulja

Priprema

Staviti u posudu jaja, brašno, ulje, mleko, šećer, mak, prašak za pecivo i vanil šećer i umutiti tako da se svi sastojci sjedine.

Sipati u podmazan pleh i peći na 170 stepeni dok se ne odvoje ivice od pleha.

Gotov kolac izvaditi iz rerne i odmah premazati džemom od kajsija. Dok se kolac hladi istopiti čokoladu i razrediti sa 3-4 kasike ulja i preliti po celoj površini.

Ohladiti u frizideru, iseci na kocke i poslužiti.

Recept je poslala Nevenka Simic Nensy, Beograd.