

Mak kockice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** maka
- **2 šolje** brašna
- **2 šolje** mleka
- **2 šolje** šecera
- **1 šolja** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesice** vanilin šecera

Za glazuru:

- **300 g** čokolade
- **maloulja**

Priprema

Staviti mak, brašno i promešati. Zatim dodati šećer opet promešati, zatim dodati ulje, mleko i prašak za pecivo, vanilin šećer i promešati. Uzeti pleh, premazati ga sa puterom i izliti masu. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Napraviti glazuru: čokoladu sa malo ulja rastopiti. Kada je gotovo, kolac ostaviti da odmori 5-7 minuta. Zatim ga glazurom preliti i ostaviti u frižider 30 minuta.

Savet

Služiti uz crno vino. Prijatno.