

## ***Proteinski kolac***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 banane
- 30 g proteina od čokolade
- 3 kašike kakao praha
- 50 g stevije ili šećera
- 50 g putera od kikirikija
- 100 g čokolade

#### **Za preliv:**

- 3 kašike kakaoa
- 50 ml mleka
- 1 kašik stevije

### **Priprema**

Iseckati banane i staviti u blender zajedno sa kakaom, stevijom, proteinskim prahom, čokoladom i puterom od kikirikija. Dobro sve izmutiti. Obložiti posudu pek papirom i izliti smesu. Peci oko 20-ak minuta na 200 stepeni, proveriti cackalicom da li je pečen. Za preliv zagrejati mleko i kakao. Mešati dok se kakao ne sjedini skroz sa mlekom pa preliti vruć ispečen kolac i posuti stevijom.

### **Savet**

Umesto proteina može da se stavi još 100 g crne okolade.