

Kolac bez jaja (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 **čaše od jogurta**šecera
- 2 **čaše od jogurta**vode
- 3 **čaše od jogurta**brašna
- 1 **kesica**sode bikarbone
- 1 **kašika**cimeta
- 4 **kašike**pekmeza od kajsije
- 4 **kašike**ulja
- 100 **g**cokolade
- 2 **kašika**mleka
- 1 **kašičica**ulja

Priprema

U dublju posudu mikserom mutiti šećer i vodu, dodati brašno, sodu bikarbonu, cimet, pekmez i ulje. Mutiti dok se sve ne sjedini. Izliti u podmazan pleh i peći na 200C dok ne porumeni.

Glazura: u manju šerpicu staviti 2 kašike mleka, 1 kašičicu ulja i 100 g čokolade i stalno mešati dok se čokolada ne istopi. Kolac dok je još mlak premaze se pekmezom i glazurom od čokolade.

Savet

Umesto pekmeza od kajsije može i neki drugi.