

Lava kolac (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **80 gšecera**
- **40 gbrašna**
- **100 gcokolade**
- **100 gmargarina**

Priprema

okoladu i margarin otopiti na pari ili u mikrotalasnoj. Potom ostavite sa strane da se ohladi. U ciniji izlupajte jaja, dodajte šefer i sve žicom za mucenje izmešajte dok se sjedini. Potom dodajte otopljen i prohlaen margarin sa cokoladom, pa ponovo izmešati. Na kraju dodajte u nekoliko navrata brašno i mešajte žustrije dok se sve poveže i da nema grudvica. Stavite u silikonske kalupe ili u podmazane kalupe za mufine. Stavite peci u prethodno zagrejanoj pecnici na 220 stepeni 7-8 minuta. Nikako više. Videcete kada je površina pecena i rubovi su poceli da se odvajaju od posude, tada je kolac gotov. Jede se dok je vruce uz kuglu sladoleda od vanile;)

Savet