

Lava kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 80 g šećera
- 40 g brašna
- 100 g čokolade
- 100 g margarina

Priprema

Čokoladu i margarin otopiti na pari ili u mikrotalasnoj. Potom ostavite sa strane da se ohladi. U činiji izlupajte jaja, dodajte šećer i sve žicom za mucenje izmešajte dok se sjedini. Potom dodajte otopljen i prohladen margarin sa čokoladom, 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 muffine. Stavite peci u prethodno zagrejanu pećnicu na 220 stepeni 7-8 minuta. Nikako više. Videćete kada je površina pecena i rubovi su poceli da se odvajaju od posude, tada je kolac gotov. Jede se dok je vruće uz kuglu sladoleda od vanile;)

Savet