okoladni kolac sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**šecera
- **3 šolje**brašna
- **2 šolje**mleka
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja** mlevenih oraha
- **3**jajeta
- **1 kesice**praška za pecivo

Glazura:

- **10 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **6 kašika**vode
- **30 g**maslaca
- **300 g**marmrlada

Priprema

Umutiti testo od jaja, mleka, ulja, brašna, šecera, oraha i praška za pecivo. Sipajte ga u pleh i pecite na 180 stepeni 15-20 minuta. Kada kora bude gotova, premažite je marmeladom. Za glazuru otopite 10 kašika šecera sa vodom, dodajte cokoladu i puter, mešajte dok se fino ne ujednaci i njome prelijte kolac.

Savet