

Kolac iz mikrotalasne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 celajajeta**
- **125 g**putera
- **130 g**šecera
- **180 ml**mleka
- **30 g**kakao praha
- **260 g**brašna

Preliv:

- **2-3 pakovanj**cokolade

Priprema

U posudu sipajte šecer. Brašnu dodajete prašak za pecivo, promešajte da se sjedine, potom ga sipajte u posudu u kojoj je šecer. U posudu dodajte brašno, kakao prah, mleko, jaja, i istopljen puter. Mešajte dok se sve ne sjedini, treba da dobijete gustu smesu. Posudu u kojoj cete peci kolac premažite puterom i zatim u nju prerucite smesu. Smesu stavite da se pece u mikrotalasnoj 7-10 minuta. Tek kada se uhvati korica na vrhu onda je kolac gotov. Odlepите kolac od ivice i prevrnite ga (trebao bi da podseca na planinu).

Istopite cokoladu i premažite kolac sa njom. Možete dodati i cele parvice lokolade radi dekoracije, takoe možete staviti i žele bombone.

Savet

Pazite koju posudu stavljate u mikrotalasnu, smete da stavite staklenu, ali nikako neku metalnu.