

Zaista ukusan kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** cašašecera
- **1** cašabramašna
- **1** cašamlevenih lešnika ili oraha
- **1** cašakisele pavlake
- **1/2** cašekakaa
- **1/2** cašeulja
- **1**vanilin šecer
- **1** kesicaprška za pecivo

Prepuna

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom.

Zatim dodati ulje, kakao, pavlaku i mlevene lešnike (ili orahe).

Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano promešati. Smesu sipati u manji i dublji pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni oko 45 minuta.

Pecen kolac po izboru može da se prelije cokoladnom glazurom ili šecerom u prahu.

Savet

Za kakao ako nemate možete koristiti i neskvik instant prah. Ja uglavnom to koristim za svaki kola. Jer je prijatnog, i blagog ukusa. Takoe da napomenem opet peenje je individualno, u zavisnosti od jaine šporeta.