

Banana kolac preliven cokoladnom glazurom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 120 ml mleka
- 120 ml ulja
- 240 ml tople vode
- 2-3 banane
- 359 g šećera
- 250 g brašna
- 60 g kakaoa
- 1,5 kašičice praška za pecivo
- 1,5 kašičice sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- oko 150 g cokoladne glazure

Priprema

U jednu posudu stavite sve suve sastojke i izmešajte ih.

U drugu posudu lagano umutite jaja i viljuškom izgnjecene 2-3 banane (zavisno od velicine), pa dodajte i ostale vlažne sastojke.

Potom sjedinite obe smese, lagano sve dobro izmešajte, pa izlijte u odgovarajuću posudu za pečenje prekrivenu pek papirom (ukoliko želite viši, tj. deblji kolac) posuda treba biti manja i obrnuto. Kolac pecite oko 35-40 minuta na 180-200 C, zavisno od rerne.

Gotov kolac izvadite iz rerne i prelijte pripremljenom cokoladnom glazurom. Ostavite u frižider da se ohladi i stegne, pa poslužite.

Savet

Kola je izuzetno soan, tj. vlažan, a spoj ukusa banane i okolade je fantastian...