

Ukusan kolac sa tikvicom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- 2mlade tikvice (male)
- **100 g**mlecne cokolade (seckane na kockice)
- 2vanilina šecera
- **12 kašika**brašna
- **100 g**seckanih oraha
- **1 šolj**aulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Jaja i šecer izmiksati dobro, dodati šolju ulja sjediniti mikserom. Tikvice oguliti i izrendati u vanglu u prethodnu izmijesanu smesu, dodati cokoladu seckanu, vanilinog šecera, sve umiješati kašikom fino, dodati brašno i prašak za pecivo, dobro sve kašikom izmiješati, dodati orahe promiješati. U plehu postaviti papir za pecenje i podmazati malo uljem i smesu izruciti peci 20 minuta na 200C. Prijatno :)

Savet

Možete umesto oraha da dodate lješnike i umesto tikvica šargarepu, al je lepše sa tikvicom. :)