

Kolac bez jaja (5)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kora:

- 3 **caše**jogurta
- 3 **caše**glatkog brašna
- 2 **caše**šecera
- 1 **caša**ulja
- 2 **kašice**sode bikarbone
- 3 **kašike**kakaoa
- 1 **caša**oraha mlevenih ili seckanih
- Preliv:
- 150 **g**margarina
- 150 **g**mlecne cokolade sa lešnicima
- 10 **kašika**mleka
- 10 **kašika**šecera

Priprema

Pomiješati jogurt i šećer i ulje izmiksati, dodati brašno, sodu bikarbonu i kako sve pomešati i dodati orahe. Sjediniti smesu i u pleh pomazan uljem izruciti smesu, peci na 200C 20 minuta. Kad je kora pecena izbockati cackalicom svu koru. U šerpu istopiti margarin i dodati šećer miješati, dodati cokoladu i mleko pomešati da se istopi cokolada i preliti preko kore. Ostaviti na hlaenje u frižider.

Savet

Savršen ukus :)