

okoladni kolac sa cimetom

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 čaša šećera
- 2 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- malo sode bikarbone
- 1/2 kesice cimeta
- 2 čaše brašna
- 3 kašike džema od kajsije
- 2 čaše vode ili mleka
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Sve sastojke izmešati i sjediniti. Sipati u podmazan pleh i peći 20-ak minuta, u predhodno zagrejanoj rerni na 200 C.

Kada je kolac pečen, premazati ga sa još malo džema od kajsije i dodati preko čokoladu.

Savet: Kolac je lepši kada je ohlađen, seci ga na kockice i služiti.

Brzo se pravi potrebno je svega pola sata da odvojite za ovu poslasticu a prelep je.