

Embargo kocke sa lešnikom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja ulja**
- **2 šoljevode**
- **2 šolješecera**
- **4 šoljebrašna**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašikekakaoa**
- **1 kašikaekstrakta ruma**
- **4 kašikedžema od šljiva**
- **1 kašicicacimet**
- **100 gmlevenih lešnika**

Glazura:

- **100 g cokolade**

Priprema

Pomešati brašno, kakao šecer, prašak za pecivo i cimet. U drugu posudu pomešati ulje, vodu, ekstrakt ruma i džem. Sve izmešati, pa toj masi dodati masu sa brašnom. Sve sjediniti i dobro promešati. Istresti smesu u podmazan i posut brašnom pleh dimenzija 35x22 cm ili približnih mera. Staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 35 minuta, zavisno do rerne. Kolac ohladiti pa prelitи otopljenom cokoladnom glazurom. Kolac može da se pospe i šecerom u prahu.

Savet

Šolja je od 200 ml mera.