Brzi kolac sa pekmezom i cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja (2 dl) šecera
- 3 šole brašna
- 1/2 šolje ulja
- 1,5 šolja vode
- 1 prašak za pecivo
- 3-4 kašike pekmeza od kajsije
- cimet

Za premazivanje:

- pekmez
- cokolada

Priprema

Sve suve sastojke izmešati i dodati vodu, ulje i pekmez. Sve dobro sjediniti varjacom. Sipati u pleh podmazan i brašnom posut i peci na 200 C oko 15 minuta.

Vruc kolac premazati pekmezom i ostaviti da se ohladi. Po želji ukrasiti cokoladom.

Pekla sam u okruglom plehu od 23 cm. Prijatno!