

## Šareni kolac



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Tjesto:

- 5 manjih šoljicavode
- 3 manje šoljiceulja
- 5 manjih šoljicašecera
- 10 manjih šoljicabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 manje šoljicekakaa

## Priprema

Vodu, šećer i ulje dobro umutiti zatim dodati brašno i prašak za pecivo sve dobro umutiti da ne bude grudvica. Smjesu poloviti na dva jednaka dela jedan deo cemo ostaviti da bude beo a u drugi cemo deo dodati kakao. Smjesu sipamo u pleh tako što cemo na sredinu staviti malo belog testa zatim malo crnog i tako šarati sve dok ima smese. Peci na 150 stepeni neki 20 minuta.

## Savet

Ko nevoli suv kolac ovaj kolac se može zaliti sa malo agde od šećera i vode.