

## ***Jao-kolac***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **120 g** brašna T-500
- **150 g** šecera
- **120 ml** ulja
- **120 ml** mlijeka
- **2** jajeta
- **50 g** kokosovog brašna
- **100 g** oraha
- **1** prašak za pecivo

### **Za preliv:**

- **150 g** šecera
- **150 g** vode
- **50 g** margarina
- **50 g** čokolade za kuvanje

### **Dekoracija**

- **50 g** bijele čokolade

## **Priprema**

Jaja penasto umutiti i dodati sve ostale sirovine, dobro sjediniti i sipati u pleh (prethodno ga pouljiti i posuti

brašnom). Peci na 200 C oko 25 minuta.

Dok se kolac pece pripremiti preliv. Sve sastojke staviti u šerpicu i na tihoj vatri da se istope.

Pecen kolac malo ohladiti i isjeci na kocke.

Isjecen kolac zaliti sa toplim prelivom i dekorisati sa bijelom cokoladom.

Kolac dobro ohladiti. Prijatno!

**Savet**