

Ljiljin kolac sa rogacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje (od 150 ml)** brašna
- **1,5 šolje** rogaca
- **2,5 šolje** šecera
- **2 šolje** ulja
- **3 šolje** mlijeka
- **1** prašak za pecivo

Preliv:

- **5 kašika** marmelade (ja sam koristila od marelice)
- **1,5 šolje** vode

Glazura:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **maloljka**

Priprema

Sve sastojke sjediniti, pa sipati u pouljen i brašnom posut pleh. Peci na 200 C.

Sjediniti marmeladu i vodu, pa staviti da prokuha. Pecen kolac prelići sa prelivom.

Na pari otopiti cokoladu i malo ulja. Kad se kolac ohladi, prelići glazurom.

Kad se glazura stegne, rezati na parcad.

Savet

Po ukusu u kola možete staviti i 100 g suvog groža.