Crnac bez jaja

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**mleka (ili kisele vode)
- **4 šolje**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo
- **1-2 kašike**džema
- **1 kesica**cimeta
- **1 kašika**kakaoa
- **2 šolje**šecera

Za glazuru:

- džem
- **100 g**cokolade

Priprema

Sve sastojke za testo izmešati. Peci na 180-200 stepeni dok ne porumeni (proverite cackalicom). Malo ohlaeno testo premazati džemom i preliti vrucom otopljenom cokoladom u maslacu.

Savet

Po želji stavite cimet i kakao. Umesto praška za pecivo može i 2 kašiice sode bokarbone. Kola je lep i bez okolade (ja je retko stavljam). Džem od kajsije mu daje ukus kao medeno srce. Najlepši je topao. Prijatno ;-)