

Kolac bez jaja (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1 šolja (od 250 ml)** šećera
- **1 šolja** brašna
- **5 kašika** pekmeza (po izboru od kajsijsa, šljiva...)
- **5 kašika** ulja
- **3 kašike** neskvika (ili kakaoa)
- **1 kesica** praška za pecivo

Za preliv:

- **200 ml** mleka
- **5 kašika** šećera
- **2 kašike** neskvika (ili kakaoa)
- **1 kesica** pudinga od čokolade

Priprema

U posudu za mućenje sipati mleko, dodati šećer i brašno pa sve zajedno umutiti mikserom. Dodati pekmez i ulje, pa još mutiti mikserom (da se sve lepo sjedini). Na kraju dodati neskvik (ili kakao) i prašak za pecivo, pa još malo izmiksati.

Preliv: Sjediniti mleko, šećer, neskvik (ili kakao) i puding pa izmiksati da se šećer otopi.

Smesu za kolac sipati u pleh i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 C. Kada je kolac gotov (proveriti cackalicom) izvaditi ga iz rerne i iseci na kocke.

Preko isecenog kolaca sipati prethodno pripremljen preliv i vratiti još 5 minuta u rernu na 200 C.

Savet