Kolac bez jaja (3)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Za preliv:

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

Priprema

U posudu za mucenje sipati mleko, dodati šecer 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, šecer, neskvik (ili kakao) i puding pa izmiksati da se šecer otopi.

Smesu za kolac sipati u pleh i peci u prethodno zagrejanoj 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