oko kolac sa makom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **1 šolja**šecera
- **1**vanil šecer
- **1.5 šolja**belog mlevenog maka
- **1/2 šolje**mleka
- **1/2 šolje**griza
- **1/2 šolje**brašna
- **1 dl**ulja
- **1/2**praška za pecivo
- **2**rendane jabuke
- **1 kašicica**cimeta

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **1/2 dl**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**margarina
- **1 kašicica**ulja

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom, dodati mak, ulje, mleko, griz, cimet, jabuke i lagano izmutiti, dodati brašno i prašak za pecivo, pa lagano mešati dok se ne sjedini da ne ostanu grudvice.

Tepsiju obložiti papirom, pa sipati smesu i peci oko 1/2 h na 200'C.

Na laganoj vatri istopiti cokoladu u mleku, dodati ulje, margarin, šecer.

Pecen kolac preruciti na tacnu, odstraniti papir, iseci ga na kvadrate, preliti glazurom. Ohladiti.

Savet

Ja sam za oko-glazuru koristila pola crne okolade sa 70% kakaa, a pola mlene, pa nisam dodavala šeer. A šolja don cafe je mera u koju stavljam sastojke. Moja deca obožavaju ovakve kolae.