

## ***Kolac sa tikvicama***



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 50 g šecera
- 100 ml ulja
- 150 g čokolade
- 400 g brašna
- 500 g rendanih tikvica
- 1 vanila
- 1 prašak za pecivo
- 150 g seckanih oraha
- 3 kašičice cimeta
- malo prezli i šecera u prahu

### **Priprema**

Penato umutiti jaja, šecer i vanilu, dodati ulje, rastopljenu čokoladu, seckane orahe i brašno izmešano sa praškom za pecivo i cimetom. Testo preruciti u pleh koji je prethodno podmazan i pout mešavinom prezli i šecera. Peci oko 60 minuta na 180 stepeni. Prohladjeni kolac posuti šecerom i prahu i iseci na kocke.

### **Savet**