

Cimet-cokolada kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 10 kašika brašna
- 2 kašice cimeta
- 13 kašika šecera
- 2 vanile
- 1 prašak za pecivo
- 2/3 šolje ulja
- 2/3 šolje mleka
- 100 g čokolade za kuvanje
- 80 g margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanilom pa dodati suve sastojke i još mutiti pa onda i mleko i ulje. Sve promešati da se lepo sjedini pa izluciti u okrugao silikonski kalup i peci na 180 stepeni. Preruciti gotov kolac na tacnu i razrezati ga ali ne do kraja pa u pukotine izliti čokoladu istopljenu sa margarinom.

Savet

Ohladiti pa sluziti.