

Crni nepeceni kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je::

- **800 g**šecera kristala
- **2 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **125 g**margarina
- **500 g**brašna
- **100 g**kakaa
- **30-40 g**mlevenog kikirikija ili oraha i sl.

Priprema

Pleh ili tepsiju, velicine 35x25 cm, podmazati uljem.

Rastopiti u šerpi šećer, vodu, ulje i margarin i pustiti da provri.

U posebnoj posudi izmešati brašno i kakao prah.

Kada je masa proključala, u vrelo sipati izjednaceno brašno i kakao i promešati varjačom.

Masu kratko umutiti mikserom da se sve sjedini.

Izliti u podmazan pleh.

Dok je još toplo, posuti mlevenim kikirikijem ili orasima.

Ostaviti na hladno mesto oko 1 sat da se stegne.

Seci na kocke.

Savet

Ovo je osnovna masa, koja se po želji može obogaivati orasima, kikirikijem, keksom, kokosom, groždjicama...