

Kakao kolac (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čaša (od jogurta)** mleka
- **1** **čaša** šećera
- **1** **čaša** ulja

I još:

- **4** **kašike** kakaoa
- **2** jajeta
- **1** **čaša (od jogurta)** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kesica** vanilin šećera

Priprema

Mleko, šećer, ulje i kakao pomešati i izjednaciti mikserom. Podeliti na dva dela. Prvi deo ostavite za preliv. U drugi deo dodati jaja, brašno, prašak za pecivo i vanil šećer. I taj deo sa jajima se pece, tako što tepsiju namažite uljem (ili stavite papir za pečenje) i izrucite pripremljenu smesu. Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Proverite cacakalicom, da li je kolac pecen zbog boje, pa se ne vidi. Ako je cackalica suva kolac je pecen. Vruc kolac prelijte sa prvim delom smese. Kolac ostaviti da odstoji 2-3 sata, pa tada ga seci. Ja sam posipala odozgo malo kokosa da ne bude baš crn. Ne mora, ako ne volite kokos. Ovo je jako ukusan kolac jednostavan, jeftin i brzo se pravi.

Savet

Jednostavan, jeftin i ukusan kola