Posne mak kocke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše (od jogurta)**brašna
- **2 čaše**šecera
- **1 čaša**kisele vode
- **1 čaša**mlake vode
- **1 čaša**ulja
- **200 g**maka
- **1 kesica**praška za pecivo

Za glazuru:

- **4 kašike**džema od šipuraka
- **1 kašika**mlake vode
- **200 g**posne cokolade
- **50 g**posnog margarina

Priprema

Brašno, šecer, mlaku vodu, kiselu vodu ulje, mak i prašak za pecivo umutiti žicom za mucenje da se dobije homogena smesa.

Sipati smesu u podmazan pleh i staviti da se pece nekih 30-35 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Pomešati 4 kašike džema od šipuraka sa jednom kašikom mlake vode i staviti na umerenu temperaturu da prokuva sve vreme mešajuci. Ovim premazati topao kolac i sacekati malo da kolac lepo upije premaz.

Na laganoj vatri rastopiti 200 g posne cokolade i 50 g margarina i mešajuci lepo sjediniti. Premazati celu površinu kolaca, ostaviti da se glazura stegne, a potom seci na kocke i služiti.

Savet

Izuzetno brz kola za iju izradu ak nije potreban ni mikser, a priprema se od sastojaka koje svaka domaica uvek ima u svojoj kuhinji.