

Garavi kolac sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 4 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 300 g brašna
- 50 g kakaoa
- 10 g sode bikarbone
- 100 g pecenog neslanog kikirikija

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 5 kašika mleka
- 3 kašike šecera
- 1 kašika ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati jogurt i ulje.

Posebno pomešati brašno, kakao i sodu bikarbonu, a peceni kikiriki sitno iseckati.

Sve to dodati u smesu sa jajima i dobro sjediniti.

Smesu razliti u podmazan pleh i peci oko 40 minuta na 180 stepeni. Za glazuru otopiti sve sastojke na tihoj vatri, preliti pecen kolac. Kad se ohladi iseci na parcad i dekorisati sa malo kikirikija.

Savet