Kakao kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Kora:

- **1**jaje
- **100 ml**jogurta
- **100 ml**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **100 ml**šecera

Fil:

- **12 kašike**mleka
- **50 ml**šecera
- **20 ml**ulja
- **100 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**kakaoa

Priprema

Kora: Umutiti jaje, šecer i jogurt, pa dodati kakao, sodu bikarbonu i brašno. Sve dobro izmešati i ispeci na 180 C oko 20 minuta.

Fil: Pomešati mleko, šecer i ulje i staviti na ringlu da provri. Kad provri dodati kakao, mleveni keks i mlevene orahe. Sve dobro izmešati, skloniti sa ringle i preko kore naneti fil, pa preko fila posuti mlevene orahe. Ostaviti

da se kolac prohladi, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet