

## **Brzi Gonzales (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 10 kašikašecera
- 50 mlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 15 kašikabrašna
- 50 mlmleka

#### **Za preliv:**

- 10 kašikašecera
- 10 kašikavode
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kašikekakaoa
- 125 gmargarina

### **Priprema**

Izmutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, mleko, prašak za pecivo i brašno. Sipati u podmazan pleh i staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Kada je gotovo, odmah tako vruć kolac iseckati na parčice i preliti vrućim prelivom.

Preliv: Staviti da se kuva voda, šećer, vanilin šećer, kakao i margarin. Kad se sve lepo istopi i sjedini preliti kolac.

## **Savet**