

Bundeva kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljeizrendane bundeve**
- **2 šolješecera**
- **3/4 šoljeulja**
- **1 šolja** seckanih oraha
- **2 šoljebrašna**
- **1 kašicicacimet**
- **1 kašicica** sode bikarbune
- **1 prstohvatsoli**

Za glazuru:

- **100 g** Menaž cokolade
- **1 kašicica** ulja
- **1 kašika** šecera
- **5 kašika** mleka

Priprema

Umutiti jaja, dodati u njih sodu bikarbonu, so i cimet, a zatim bundevu, šecer i ulje. Kada se lepo sjedini dodati orahe (ali po želji umesto oraha mogu lešnici ili bademi). Potom dodati brašno. Sve dobro pomešati, dodati brašno i umutiti mikserom. U zagrejanoj rerni na 200°C peci oko pola sata. .

Kada se kolac prohladi, napraviti glazuru. Na laganoj vatri staviti ulje, mleko i šecer da se otopi i dodavati

postepeno cokoladu Menaž uz stalno mešanje. Kada se potpuno otpi i izjednaci preliti kolac. Služiti ohlaeno.

Savet