

Brzi cokoladni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **caše** mleka
- 2 **caše**šecera
- 1 **caš**aulja
- 3 **caše**brašna
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 200 **g**maka za kolace

Za preliv:

- 100 **g**Menaž **cokolade**
- 3 **kaš**ikemleka
- 10 **g**margarina

Priprema

U dubljoj posudi izmešati sve suve sastojke za testo: Šecer, vanilin šecer, brašno, prašak za pecivo i mak.

Zatim dodati mleko i ulje, pa sve promešati velikom kašikom ili varjacom, da se lepo sjedini.

Dublju tepsiju premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati smesu za kolac. Peci oko 30 minuta na 180 stepeni C.

U šerpicu sipati 3 kašike mleka, pa staviti na šporet i kad provri dodati izlomljenu Menaž cokoladu. Kad se sve lepo rastopi, na laganoj temperaturi, skloniti sa šporeta i umešati 10 g margarina. Preliti preko kolaca.

Savet

aše koje se pominju kao mera u receptu su aše od jogurta, kisele pavlake...