

Socni kolac sa lešnicima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **10 kašikabrašna**
- **10 kašikašecera**
- **10 kašikamleka**
- **10 kašikaulja**
- **10 kašika lešnika**
- **100 g cokolade**

Za sirup:

- **400 g šecera**
- **400 ml vode**

Priprema

Pre pripreme samog kolaca, ukuvati sirup. Vodu i šefer kuvati 10-tak minuta i ostaviti na hlaenje.

Sirove lešnike sam stavila u rernu na manje od 100 C da se ispeku 10 munuta. Pratiti cesto, da se ne prepeku..Zatim sam ih ohladila i samlela u secku na malo krupnije.

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca zatim i ostale sastojke, ulje, mleko, šefer, brašno i prašak za pecivo. Na kraju dodati mleveni lešnik i promešati kašikom. Uliti u pleh obložen pek papirom, i peci na 180 C, oko 20-

25 minuta.

Kada je kolac pecen, pažljivo skinuti pek papir, iseci kolac i preliti ga sirupom. Posuti mlevenim lešnicima i preko narendati cokoladu.

Savet

Preko se može posuti i mlevena plazma.