

Crnac bez jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **540 ml**jogurta
- **200 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **300 g**brašna
- **120 ml**ulja
- **25 g**kakaa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone

Za glazuru:

- **150 g**margarina
- **100 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **120 ml**mleka

Priprema

U jednu ciniju staviti, brašno, šecer, vanilin šecer, kakao, sodu i prašak za pecivo (sve suve sastojke) pa dobro sve izmešati. U drugu posudu sipati ulje i jogurt, pa im postepeno dodavati suve sastojke. Mutiti mikserom samo da se lepo sjedini. Sipati u pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Treba da ostane blago vlažno unutra pa nemojte prepeci.

Kada je kolac pecen, pripremiti glazuru. Staviti margarin da se otopi pa kada se pojave mehurici skloniti sa vatre i dodati šecer i cokoladu i mešati dok se ne otopi. Vratiti na vatru i uliti mleko pa mešati dok se ne sjedini skroz. Preliti preko kolaca, izbosti ga viljuškom na par mesta i staviti na hladjenje.

Savet