Jesenje coko štangle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g**margarina
- **250 g**šecera
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **400 g**ispasirane bundeve
- **150 gMenaž cokolade**
- **260 g**brašna
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **prstohvat** soli
- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

Margarin izmiksati sa šecerom, dodati jaje, vanilin šecer i mutiti. Dodati pire od bundeve, zatim suve sastojke: brašno, cimet, so, sodu bikarbonu, pomešati kašikom. Menaž cokoladu otopiti i dodati, polako pomešati. Smesu uliti u tepsiju velicine 25x35 cm i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Kad je kolac gotov, sacekati da se ohladi i premazati coko prelivom. Staviti u frižider i poslužiti.

Savet