

Kolac bez jaja sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **1 šolja**šecera
- **1 šoljam**ineralne vode
- **1 šoljabrašna**
- **1 šolja** kokosa
- **50 g**Menaž cokolade
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1/2 šoljeulja**

Za glazuru:

- **150 g** Menaž cokolade
- **2 kašikeulja**

I još:

- **1 kesica**šлага
- **1 dlmleka**

Priprema

U odgovarajuću posudu sipati šefer, vanilin šefer, ulje i mineralnu vodu. Sve mutiti žicom dok se šefer ne otopi. Dodati otopljenu Menaž cokoladu i promešati da se sjedini. Na kraju umešati kokos i brašno. Sve izliti u

kalup obložen papirom za pecenje i staviti u ugrevanu rernu na 200 C stepeni da se pece. Pecen kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Za to vreme napraviti glazuru tako što na pari istopite Menaž cokoladu sa uljem. Ovim preliti kolac. Kada se ohladi seci na kocke i služiti uz šlag. Prijatno!

Savet