

Preliveni kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše (200 ml) mleka**
- **6 kašike fruktoze**
- **1,5 cašaulja**
- **8 kašike kakao praha**
- **4 jajeta**
- **2 caše brašna**
- **1 kesica praska za pecivo**
- **4-5 kašike seckanih oraha**

Priprema

Umutiti mikserom mleko, fruktozu, ulje i kakao.

Tu smesu podeliti na dva dela. Jedan deo ostavite malo veci i u veci deo dodajte...

...jaja, brašno i pecivo.

Sjediniti mikserom. Smesu sa brašnom i jajima izruciti u pouljenu i brašnom posutu tepsiјu. Pre pecenja po smesi posutisam seckane orahe.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10-15 minuta, pa dopeci na 150 C još oko 10 minuta. Vrhom oštrog noža proveriti kada je gotovo.

Pecen, vruc kolac, preliti prvim delom smese i ostaviti da se ohladi, oko 1 h, pa iseci.

Savet

Kola je preukusan i soan, bez grama okolade, a deluje kao da je okolada njegov osnovni i jedini sastojak :-)
Ovako preliven kola, soniji je i ukusniji nego sto bi bio sa okoladnom glazurom. :)