

oko kolac bez mleka



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 125 ml ulja
- 1 kašicica ekstrakta ruma
- 150 ml tople vode
- 50 g kakaoa
- 150 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati ulje i rum pa sve lagano umutiti. Kakao preliti sa toplom vodom i mesati da se kakao rastvori (da se dobije smesa kao otopljena cokolada) pa dodati u smesu od jaja, sjediniti mikserom pa na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano izmešati varjacom.

Smesu uliti u podmazan pleh br. 26 i peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni 30-40 minuta.

Po želji kolac ukrasiti umucenim šlagom.

Parce.

Presek.

Savet