Brzi kakao-rum kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

I deo:

- **3/4 šolje** brašna
- **1/2 šolje**frukfoze
- **2 pune kašike**kakao
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **3/4 kašicice**sode bikarbone

II deo:

- **1**jaje
- **1/2 šolje** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** ruma

III deo:

- **1/2 šolje** vode

Priprema

Pomešati sve sastojke iz I dela. U posudu sjediniti brašno, fruktozu, kakao, so, sodu, prašak za pecivo.

Posebno pomešati sastojke iz II deo. Umutiti jaje sa mlekom, uljem i rumom.

U II deo dodati I deo. Tecnoj smesi dodati suvu smesu.

Izmiksati da se sjedini.

Skuvati III deo. (1/2 šolju vode skuvati). Dodati smesi i sve izmešati.

Izliti u kalup i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C. Kada se malo zapece smanjiti na 150 C i dopeci. ackalicom proveriti kada je peceno.

Pecen kolac ostaviti da se prohladi pa seci na kocke i dekorisati po želji.

Savet

Brz, jednostavan i ukusan kola. Može se preliti okoladom, posuti prah šeerom, ali meni je sa džemom i orahom bio super :) Koristila sam šolju od 200 ml i pekla u manji silikonski kalup :)