oko-kikiriki kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **250 g**brašna
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **150 ml**mlijeka
- **3**jajeta
- **1 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 prstohvat**soli
- **150 g**kikirikija
- **4 reda**cokolade za kuvanje

Za preliv:

- **100 ml**mlijeka
- **4-5 štangli**cokolade za kuvanje
- **1 komadic**putera

Priprema

U vecu posudu prosejati brašno i prašak za pecivo i kašiku kakaoa (ja dodala neskvik, jer mi nestalo obicnog).

Jaja ulupati mikserom sa šecerom i vanil šecer i dodati malo soli. Kad se dobro ulupa, dodati ulje i mlijeko, izmiksati te polako dodati brašno i dobro izmješati.

Dodati isjeckan kikiriki i isjeckanu cokoladu i izmješajte da se fino rasporedi.

Izlijte u kalup velicine 26 (može i veci) te pecite na 180 C oko 20-25 minuta. Najbolje provjeriti cackalicom dali je peceno.

Istopiti cokoladu sa mlijekom i dodati malo putera, te preliti preko kolaca i ostaviti da se dobro stegne. Ja sam pre nakvasila kolac mlijekom, pa onda prelila cokoladom da bude malo socniji.

Savet

Jelo mi se nešto slatko, a ove sastojke sam imala u kui pa nastade ovaj kola. Pošto nisam imala slatku pavlaku, okoladu sam rastopila sa mlijekom. Mislim da bi sa pavlakom bio preliv puno bolji. Ko voli slae može dodati više šeera, a ko ne voli može smanjiti šeer. Uglavnom može se recept modifikovati prema željama.