

Brzi kolac (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **100 g** šećera
- **2 kašike** kakaoa
- **2** jajeta
- **1** kašabrašna
- **2 kesice** vanil-šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti mleko, šećer, ulje i kakao te smesu podeliti na dva dela. Jedan ostaviti tako, a u drugi deo dodati jaja, vanil šećer, umutiti mikserom pa isključiti i umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo te lagano sjediniti varjačom (ili kašikom).

Smesu sa jajima izliti u nauljan pleh posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru preliteri ostatkom smese.

Ostaviti da se ohladi te kolac iseci na parcad željene velicine i poslužiti.

Savet

Brašno meriti ?asom od 2 dl. Probajte-brzo se sprema, a fantasti?nog je ukusa.