

Brzi kolac (6)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **200 ml ulja**
- **100 g šecera**
- **2 kašike kakaoa**
- **2 jajeta**
- **1 caša brašna**
- **2 kesice vanil-šecera**
- **1 kesica prška za pecivo**

Priprema

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

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

Gotovu koru preliti 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 fantastinog je ukusa.