

Posne mak štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- 2 **caše**šecera
- 4,5 **caše** brašna
- 200 **gmaka** u zrnu
- 1 **kesica**praška za pecivo

Mokri sastojci:

- 1,5 **cašaulja**
- 4 **caše**kisele vode

Glazura:

- 6 **štanglic**okolade
- 6 **kašik**vode
- 3 **kašike**šecera
- 3 **kašike**ulja

Priprema

U vanglicu sjediniti sve suve sastojke. Brašno, šećer, mak, prašak za pecivo i sve promešati varjačom da se sastojci izmešaju. Dodati im ulje i postepeno uz neprestano mešanje dodavati kiselu vodu da se lepo sjedini. Masu presuti u podmazan pleh i peci na 220 oko 20 minuta.

Glazura: cokoladu izlomiti na kockice, pa dodati šećer, ulje, vodu i ukuvati glazuru. Preliti preko prohladenog kolaca. Kada se ohladi iseci na štangle.

Savet

Kola je veoma ukusan i izdašan. Prijatno.