Ljubav na prvi zalogaj



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolja**brašna
- **prsohvat**soli
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **3 kašike**kakao praha
- **1 šolja**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kašicica**sirceta
- **2 kašicice**ekstrakta vanile
- **5 kašika**ulja
- **1 šolja**vode

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **malo**ulja

Priprema

U plehu u kojem nameravata da pecete kolac pomešajte viljuškom sve suve sastojke: brašno, so, sodu bikarbonu, kakao, vanilin šecer i šecer.

Zatim u mešavani napraviti prstima tri manja udubljena. U jedno udubljenje sipati sirce, u drugo udubljenje ulje i u trece ekstrakt vanile i vodu. Sve dobro pomešajte viljuškom.

Peci na 180 stepeni oko 35 minuta. Po završetku preliti otopljenom cokoladom.

Savet

Brz, ekonomian i mnogo ukusan kolai. Poslužiti uz šlag, voe po izboru.Prijatno :-)