

## *Mancmelou kolac*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 žumanceta
- 1 caša šecera
- 1 caša mleka
- 1/2 caše ulja
- 2 caše brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 4 belanca
- 12 kasika šecera
- 100 g cokolade

### **Priprema**

Umutiti koru od žumanaca, šecera, mleka, ulja, brašna, praska za pecivo i kakaa. Pleh obložiti pek papirom izliti masu i peći na oko 180 stepeni.

Na pola pečenja izvaditi koru i ravnomerno premazati sa dobro umucena 4 belanca sa 12 kasika šecera. vratiti da se dopece jos oko 10 do 15 minuta.

Vruce preliti cokoladom istopljenom na malo ulja i kašikom šecera. Ohladiti i seci po želji.