

## **Kolac bez jaja (4)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2,5** caše od jogurtašecera
- **2** caše od jogurtavode
- **3** caše od jogurtabrašna
- **1** kesicasode bikarbone
- **1** kašikacimeta
- **4** kašikepekmeza od kajsije
- **4** kašikeulja
- **100** g cokolade
- **2** kašikemleka
- **1** kašicicaulja

### **Priprema**

U dublju posudu mikserom mutiti šefer i vodu, dodati brašno, sodu bikarbonu, cimet, pekmez i ulje. Mutiti dok se sve ne sjedini. Izliti u podmazan pleh i peci na 200C dok ne porumeni.

Glazura: u manju šerpicu staviti 2 kašike mleka, 1 kašicu ulja i 100 g cokolade i stalno mešati dok se cokolada ne istopi. Kolac dok je još mlak premaze se pekmezom i glazurom od cokolade.

## **Savet**

Umesto pekmeza od kajsije može i neki drugi.