

## *Brzi gonzales*



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jaja
- 16 kašika šecera
- 1 šolja od kafe mleka
- 1 šolja ulja
- 16 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

#### Za preliv:

- 20 kašika vode
- 16 kašika šecera
- 1/2 margarina
- 3 kašike kakoa

### Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, pa dodati mleko, pa brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju dodati ulje. Bice bolje

umuceno ako se muti posebno belanca posebno žumanca. Dobro sjediniti i razliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Ispeceno iseci na kocke i preliti vrucom glazurom.

Glazura: šećer sa vodom ušpinovati pa dodati kakao i margarin.