

Brzi kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljagriz**a
- **1 šoljamleka**
- **100 g**šecera
- **2 kašike**gustina
- **1 kesica**cimeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**džema od kajsija
- **50 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Dobro promešajte griz, mleko, šecer, gustin, cimet i prašak za pecivo.

Sipajte u rebrasti pleh precnika 24 cm koji ste prethodno podmazali.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Pecen kolac izvadite iz pleha i dok je još vruc premažite ga džemom od kajsija.

Kada se ohladi istopite na tihoj vatri cokoladu sa uljem pa prelite preko kolaca. Secite na trouglove i služite.

Savet