

## **Kolac iz mikrotalasne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 celajajeta**
- **125 g** putera
- **130 g** šećera
- **180 ml** mleka
- **30 g** kakao praha
- **260 g** brašna

#### **Preliv:**

- **2-3 pakovanja** cokolade

### **Priprema**

U posudu sipajte šećer. Brašnu dodajete prašak za pecivo, promešajte da se sjedine, potom ga sipajte u posudu u kojoj je šećer. U posudu dodajte brašno, kakao prah, mleko, jaja, i istopljen puter. Mešajte dok se sve ne sjedini, treba da dobijete gustu smesu. Posudu u kojoj cete peci kolac premažite puterom i zatim u nju prerucite smesu. Smesu stavite da se pece u mikrotalasnoj 7-10 minuta. Tek kada se uhvati korica na vrhu onda je kolac gotov. Odlepite kolac od ivice i prevrnите ga (trebao bi da podseca na planinu).

Istopite cokoladu i premažite kolac sa njom. Možete dodati i cele parcice lokolade radi dekoracije, takođe možete staviti i žele bombone.

## **Savet**

Pazite koju posudu stavljate u mikrotalasnu, smete da stavite staklenu, ali nikako neku metalnu.