

Zaista ukusan kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **čaša** šecera
- 1 **čaša** brašna
- 1 **čaša** mlevenih lešnika ili oraha
- 1 **čaša** kisele pavlake
- 1/2 **čaše** kakaa
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 vanilin šecer
- 1 **kesica** praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom.

Zatim dodati ulje, kakao, pavlaku i mlevene lešnike (ili orahe).

Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano promešati. Smesu sipati u manji i dublji pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 170 stepeni oko 45 minuta.

Pecen kolac po izboru može da se prelije cokoladnom glazurom ili šecerom u prahu.

Savet

Za kakao ako nemate možete koristiti i neskvik instant prah. Ja uglavnom to koristim za svaki kola. Jer je prijatnog, i blagog ukusa. Takoe da napomenem opet peenje je individualno, u zavisnosti od jaine šporeta.