

## Crnac bez jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **3** cašejogurta
- **3** cašebrašna
- **1** caša šecera
- **3** kašikekakaoa
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** cašaulja

### Za preliv:

- **100** gcokolade
- **60** gmargarina
- **100** mlmleka
- **3** kašikešecera

## Priprema

Ugrejati rernu na 200 C. U ciniju sipati sve suve sastojke, zatim dodati jogurt i ulje pa sve sjediniti. Merimo sve casom od jogurta ili kiselog mleka. Namazati pleh 20x30 cm uljem pa pobrašnjaviti i izliti smesu.

Peci 20-ak minuta u zavisnosti od jacine rerne. Kada je kolac pecen pripremiti preliv tako što u šerpici otopimo margarin i šećer, dodamo mleko pa cokoladu. Kada se sve lepo sjedini i dobijemo retku smesu prelijemo preko kolaca, koji smo prethodno izbockali na više mesta da bi bolje upio preliv. Vruc preliv ide na vruc kolac! Ohladiti i seci na kocke! Prijatno!

### **Savet**

Ja sam pravila duplu meru za veliki pleh od šporeta. Kola se brzo pravi i ukusan je i veoma izdašan. Tako da je ovo pravi užitek za sve sladokusce...