

Crnac bez jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3** caše jogurta
- **3** cašebrašna
- **1** caša šecera
- **3** kašike kakaoa
- **1** kašica cicasode bikarbone
- **1** cašaulja

Za preliv:

- **100** g cokolade
- **60** g margarina
- **100** ml mleka
- **3** kašike šecera

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 jocene rerne. Kada je kolac pecen pripremiti preliv tako sto u šerpici otopimo margarin i šefer, 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 užitak za sve sladokusce...