Kolac bez jaja (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **3 čaše**jogurta
- **3 čaše**glatkog brašna
- **2 čaše**šecera
- **1 čaša**ulja
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **3 kašike**kakaoa
- **1 čaša**oraha mlevenih ili seckanih
- Preliv:
- **150 g**margarina
- **150 g**mlecne cokolade sa lešnicima
- **10 kašika**mleka
- **10 kašika**šecera

Priprema

Pomiješati jogurt i šecer i ulje izmiksati, dodati brašno, sodu bikarbonu i kako sve pomešati i dodati orahe. Sjediniti smesu i u pleh pomazan uljem izruciti smesu, peci na 200C 20 minuta. Kad je kora pecena izbockati cackalicom svu koru. U šerpu istopiti margarin i dodati šecer miješati, dodati cokoladu i mleko pomešati da se istopi cokolada i preliti preko kore. Ostaviti na hlaenje u frižider.

Savet

Savršen ukus :)