

okoladni kolac sa cimetom

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 caša šecera
- 2 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- malo sode bikarbune
- 1/2 kesice cimeta
- 2 caše brašna
- 3 kašike džema od kajsije
- 2 caše vode ili mleka
- 100 g cokolade za kuvaje

Priprema

Sve sastojke izmešati i sjediniti. Sipati u podmazan pleh i peci 20-ak minuta, u predhodno zagrejanoj rerni na 200 C.

Kada je kolac pecen, premazati ga sa joc malo džema od kajsije i dodati preko cokoladu.

Savet: Kolac je lepši kada je ohladjen, seci ga na kokcice i služiti.

Brzo se pravi potrebno je svega pola sata da odvojite za ovu poslasticu a prelep je.