

Brzi mak kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jogurta
- **2 šolje** šecera
- **2 šolje** griza
- **1 šolja** brašna
- **1 šolja** ulja
- **100** gmaka
- **1 kesica** praška za pecivo

Za glazuru je potrebno:

- **100** g čokolade za kuvanje
- **2 kašičice** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

Pomešati griz, brašno, šecer, mak i prašak za pecivo u jednoj, a ulje i jogurt u drugoj posudi, zatim sve sjediniti.

Smesu izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju 35x25 cm. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko oko 15 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 150 C pa peci još 15 minuta.

Na pari otopiti cokoladu sa uljem, preliter preko toplog kolaca i ostaviti da se ohladi. Kolac iseci na parcad i poslužiti.

Savet

Brz, jednostavan i ukusan kola?. Prijatno ?