

## ***?oko-banana kolac***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**šecera
- **120 g**brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **40 g**kakaoa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1** banana
- **1**jaje
- **120 ml**vruce vode
- **60 ml**mleka
- **60 ml**ulja

#### **Glazura:**

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **10 g**putera

### **Priprema**

U posudu za mešanje dodamo šecer i vanilin šecer, prosejano brašno, prosejani kakao, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sve sastojke promešamo da se lepo sjedine.

Bananu izgnjecimo viljuškom i ostavimo sa strane.

U drugu posudu za mešanje dodamo jaje i penasto ga umutimo. Zatim mu dodajemo izgnjecenu bananu i malo umutimo. Ovoj smesi dodajemo mleko, vodu i ulje. Mutimo mutilicom dok se svi sastojci lepo ne sjedine.

U posudu sa suvim sastojcima dodajemo smesu sa tecnim sastojcima. Mutimo mutilicom dok se smese ne sjedine.

Smesu sipamo u pleh velicine 30x20 cm koji smo obložili papirom za pecenje. Stavimo u vec zagrejanu rernu na 180C i pecemo oko 35-40 minuta. Proveravamo da li je kolac pecen cackalicom.

U ciniju stavimo kockice cokolade i malo putera. Zatim dodajemo vec zagrejanu slatku pavlaku i mešamo dok se cokolada i puter ne otope i ne formira se lep krem. U slucaju da se cokolada ne otopi možete smesu malo zagrejati u mikrotalasnoj.

Glazuru stavljamo preko malo prohladenog kolaca, lepo poravnamo glazuru i stavimo da se kolac ohladi na sobnoj temperaturi. Zatim ga stavimo u frižider da se dobro ohladi.

## **Savet**