

## **Kolac sa makom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- **200** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **150** mljogurta
- **100** mlulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **150** gbrašna
- **150** gmaka

#### **Glazura:**

- **150** gcokolade
- **50** gmaslaca

### **Priprema**

Umutimo jaja sa šecerom i vanilin šecerom.

Zatim ovoj smesi dodamo jogurt i ulje, mutimo dok se smesa ne sjedini.

Prašak za pecivo sjedinimo sa brašnom.

Na kraju smesi dodamo mak i sve lepo sjedinimo.

Smesu sipamo u pleh koji smo obložili papirom za pecenje. Pecemo na 200 C oko 35-40 minuta.

Pripremimo glazuru od cokolade tako što je sjedinimo maslac i cokoladu i otopimo je na pari ili u mikrotalasnoj.

Kada se kolac malo prohladi prelijemo ga pripremljenom glazurom i ravnomerno rasporedimo.

Ostavimo da se cokolada stegne i kolac potpuno ohladi. Kolac secemo na štanglice.

### **Savet**

Kola se brzo srema, veoma je ukusan i izdašan. Uživajte. :)