

Embargo kocke sa lešnikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** ulja
- **2 šolje**vode
- **2 šolje**šecera
- **4 šolje**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašike**kakaoa
- **1 kašika**ekstrakta ruma
- **4 kašike**džema od šljiva
- **1 kašicica**cimet
- **100 gm**levenih lešnika

Glazura:

- **100 g**cokolade

Priprema

Pomešati brašno, kakao šecer, prašak za pecivo i cimet. U drugu posudu pomešati ulje, vodu, ekstrakt ruma i džem. Sve izmešati, pa toj masi dodati masu sa brašnom. Sve sjediniti i dobro promešati. Istresti smesu u podmazan i posut brašnom pleh dimenzija 35x22 cm ili približnih mera. Staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 35 minuta, zavisno do rerne. Kolac ohladiti pa preliti otopljenom cokoladnom glazurom. Kolac može da se pospe i šecerom u prahu.

Savet

Šolja je od 200 ml mera.