

Crnac bez jaja (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3** caše jogurta
- **300** g mukog brašna
- **200** g šećera
- **120** ml ulja
- **25** g kakaoa
- **2** kašicice sode bikarbune

Glazura:

- **150** g marmarina
- **150** g cokolade
- **100** g šećera
- **120** ml mleka

Priprema

U vanglicu sipati jogurt, brašno, šećer, ulje, kakao i sodu bikarbonu umutiti mikserom 2-3 minute. Testo sipati u pleh 20×30 cm sa pek papirom. Peci na $200C$ oko 20 minuta. Ohladiti kolac.

Za glazuru u šerpici ugrejati margarin, sklonite s vatre, dodati cokoladu i sekhanu na kockice, šećer i mleko pa mešati dok se ne dobije glatka masa. Prekini preko ohaenog kolaca. Kolac se može po želji servirati sa šlagom ili sa sladoledom.

Savet