

Tradicionalni brazilski kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Patišpanj:

- 3 jajeta
- 125 g margarina
- 125 g šecera
- 2 kesice vanil šecera
- 125 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 1 kesica instant kafe
- 2 kašike kakaoa
- 3 kašike šecera
- 3 kašike konjaka

Ostalo:

- 200 ml slatke pavlake
- po potrebi mlevene kafe

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom i vanil šećerom. Dodati jaja i sjediniti. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko pola sata.

U 200 ml vode rastvoriti instant kafu, dodati kakao, šećer i konjak, pa preliti ohlaenu koru.

Umutiti slatku pavlaku, premazati kolac i posuti mlevenom kafom.

Savet