

Socan kakao kolac



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlšecera
- 2 dlmlijeka
- 2 dlulja
- 4 kašike vrhom punekakao
- 2cijela jajeta
- 2 dlbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanil šecera

Priprema

Šecer, mlijeko, ulje i kakao stavite u jednu zdjelu i pjenjacom dobro umutite da dobijete glatku smjesu (bez grudvica kaka). Smjesu podjeliti na dva jednaka dijela. Jedan dio smjese ostavite na stranu. U drugi dio smjese dodati jaja (sobne temp.), brašno prosijano sa praškom za pecivo i vanil šecer. Pjenjacom dobro umutiti smjesu bez grudvica brašna. Dobit cete smjesu gustine kao za palacinke. Smjesu sipati u kalup (20x30 cm) obložen papirom za pecenje. Peci u zagrijanoj rerni na 180°C (obicna), ili 165°C (topli zrak), oko 20 - 25 minuta. Provjeriti cacakalicom, koja treba izaci suha kad je zabodete u kolac. Vreo kolac (cim ga izvadite iz rerne) preliti onom smjesom koju ste ostavili na stranu.

Savet

Uživajte.