

Mancmelou kolac (4)



težina: **lako**

za: **10 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1/2 šolje + 8 kašika šecera
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakao
- 1/2 šolje mleka

Priprema

Umutiti 4 žumanca sa 1/2 šolje šecera, dodati ulje, mleko, kakao, brašno, prašak za pecivo i izmešati. Sipati u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 25x35cm. Peci 15 minuta na 180 stepeni. Umutiti belanca sa 8 kašika šecera i premazati na izvaeno testo. Vratiti u rernu i dopeci još 5 minuta. Kad se kolac ohladi iseci ga na kocke i preliti glazurom od cokolade napravljene po svom izboru. Kolac se brzo pravi, a još brže pojede.

Savet