

Cimet kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 šolje (od 1.5 dl)** brašna
- **1 šolja** mleka
- **1 šolja** šećera
- **2 kašike** kakao praha
- **5 g** cimeta
- **10 g** sode bikarbone
- **3 kašike** džema po izboru
- **3 kašike** džema za premazivanje

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Mleko i šećer mešamo dok se šećer ne otopi dodamo džem promešamo i dodamo brašno kakao prah i sodu bikarbonu i na kraju cimet. Promešamo da se smesa lepo sjedini. Sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 20 minuta dok lepo ne porumeni.

Vrućeg premažemo džemom i ostavimo da se ohladi.

Otopimo čokoladu sa mlekom i uljem i prelijemo kolač. Ukrasimo po želji.

Savet

Kola se jako lako i brzo sprema, a veoma je ukusan.