

Brzi gonzales (6)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **10 kašike** šecera
- **15 kašika** ulja
- **1 šoljica** za kafumleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **15 ravnih kašika** brašna

Za preliv:

- **4 šoljice** za kafumleka
- **5 kašika** kakaoa
- **10 kašika** šecera
- **1/3** margarina

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šecerom.

Dodati ulje i mleko. Kratko umutiti. Dodati brašno i prašak za pecivo. Umutiti.

U podmazan i brašnom posut pleh, izliti smesu. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Dok se kolac pece pripremiti preliv. U posudu usuti mleko, dodati šecer, kakao i margarin. Staviti na umerenoj temperaturi i mešati dok se sastojci otope i sjedine. Skloniti sa ringle.

Pecen kolac iseci na kocke željene velicine.

Vruc kolac prelitv vrućim prelivom. Ostaviti da se kolac ohladi.

Poslužiti kolac i uživati u softanoj i veoma ukusnoj poslastici!

Savet

Brzi gonzales je moj prvi kola koji sam sama napravila sa svojih 10 godina. Posebno me raduje što mi je uspeo i bila sam presrećna. Tako da mi je to bio omiljeni kola. Uvek me podseti na moje prve korake u kuhinji Zaista je ukusan, softan i brzo se napravi baš kao i brzi gonzales sa jednostavnim merama na kašike.