

?okoladni kolac (23)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 120 g šecera
- 1 dl ulja
- 2,5 dl mleka
- 4 kašika cokolade u prahu
- 1 vanilin šecer
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 ravna kašica soli
- 100 g cokolade
- 300 g višanja
- 1 kašika brašna

Priprema

Umutite jaje sa šecerom penasto pa dodajte ulje, mleko, cokoladu u prahu, vanilin šecer, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo pomešajte sa brašnom pa sjediniti lagano mikserom.

Dodajte iseckanu cokoladu i višnje koje ste pomešali sa brašnom. Izmešajte varjacom i sipajte u kuglof za pecenje. Pecite na 180 C 45 minuta.

Kolac je socan, pun višanja, osvežavajući. Prijatno!

Savet

Inspiracija Dana Drobnjak !