

Embargo brauni kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše jogurta**
- **2 caše šecera**
- **1 cašaulja**
- **3 caše brašna**
- **6 kašikakaka**
- **2 kašice cedesode bikarbune**

Preliv:

- **12 kašikamleka**
- **7 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **1/2 paklemargarina**

Priprema

U vanglu stavite 2 caše od 2 dl jogurta, 2 caše šecera, 1 cašu ulja i sve promešajte.

Dodajte 3 caše ravne brašna, 6 kašika (ne vršnih više ravnih) kakaa i 2 kašicice sode bikarbune. Sve sjedinite. Testo ce da bude baš gusto da vas ne zbuni.

Pece se na 200 stepeni 25 minuta ili na 180 stepeni u zavisnosti od rerne. Proverite cackalicom.

Vrelo izvadite iz kalupa pa ga okrenite na onu stranu koja je bila unutar pekaca. Isecite skroz na kocke.

Vreo kolac se preliva vrelim prelivom. Preliv: 12 kašika mleka, 7 kašika šecera, kesica vanilin šecera i pola pakle margarina se stavi na ringlu i kuva dok se sve ne rastopi i sjedini. Tim prelivom se prelije kolac. Ostavite kolac da se potpuno ohladi i da upije preliv. Kada ga servirate opet ga okrenite na onu stranu koja je bila gore prilikom pecenja. Prijatno dragi moji!

Savet

Evo nas u Srbiji imamo policiski as i izolaciju zbog korona virusa. U poplavi raznoraznih izazova na društvenim mrežama od slika iz mladosti preko kunih ljubimaca u hiljadu i jednoj pozi embargo kola izazov je prosto genijalan. Svi koji smo prošli devedesete seamo se dobro embargo kolaa u raznoraznim varijantama. U osnovi kola je bez jaja. Negde i bez mleka. Pa ima varijanti skroz embargo i onih malo luksuznijih "ooo, stavila si mleko i jogurt, a odakle ti?". Pa onaj što se pee u šerpi od 5l, pa sa džemom, cimetom i sa sastojcima zvanim "ima kod Mileta na kartonskoj kutiji". E pa došlo je vreme da u izolaciji opet spremamo embargo kolae jer nisu svi kupili milka okolade (baj d' vej ja ih nešto i ne volim). I ne ide famozni kvasac koji je sada suvo zlato kao i prašak za pecivo. Ali ide svemogua soda bikarbona koja kao što znate lei sve. Ele, ja reših da budem inspirativna i pronaо moј uveni embargo brauni kola koji sam dobila još kao student '92. od bakine prijateljice uvene gospoe Jovanevi. I da vam kažem ne razlikuje se mnogo od uvenih engleskih braunija.