

Brz crni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 2 **caše**šecera
- 2 **caše**oraha mlevenih
- 1 **caša**mleka
- 250 **ml**ulja
- 2 **caše**brašna
- 2 **kesice**vanilinog šecera
- 1/2 **kesice**prašak za peciva
- 100 **g**cokolade za kuvanje
- 2 **kašike**kakaoa

Priprema

Ubutati jaja i šecer sjediniti. Dodati mleko i ulje, umiksati. Dodati brašno i prašak za pecivo i kakao i sjediniti smesu. Dodati orahe pomiješati sa drvenom kašikom. Izliti smesu u tepsiju premazanom margarinom. Peci 15-20 minuta na 200 stepeni pa smanjiti na 150 stepeni. Kad se kolac ispece. Ostaviti da se ohladi. Rastopiti cokoladu sa malo vode i preliti preko kolaca. Seci po želji. Prijatno.

Savet

:)