

Brzi gonzalesi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za smesu:

- **4**jajeta
- **14** kašikešecera
- **15** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** šoljicamleka
- **1** šoljicaulja

Za preliv:

- **1** cašavode
- **10** kašikešecera
- **1** kašicicakakao

Za posipanje:

- kokos

Priprema

U dublju posudu stavimo jaja, šecer, brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo i umutimo mikserom.

U pleh stavimo papir za pecenje i sipamo smesu. Peceko u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

U manjoj šerpici pripremamo preliv. Sipemo vodu, šećer i kakaoni uz mešanje kuvamo dok ne prokljuca. Zatim isecemo ispecen kolac na kocke i prelijemo u plehu.

Nakon toga kolac posipemo kokosom.

Savet

U smesu možemo dodavati razliite arome i voe. Meni se lino svidja sa aromom ruma.