

Brzi gonzalesi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za smesu:

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

Za preliv:

- 1 cašavode
- 10 kašikešecera
- 1 kašicakakao

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 pečenje i sipamo smesu. Peceko u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta.

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

Nakon toga kolac posipemo kokosom.

Savet

U smesu možemo dodavati različite arome i voće. Meni se lino sviđa sa aromom ruma.