

Lava kolac (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** cokolada za kuvanje
- **250 g** margarina
- **4** jajeta
- **160 g** šecera
- **120 g** brašna

I još:

- **16 komada** papirnih korpica

Priprema

Priprema smese: cokoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati margarin i otopiti na pari. Zasebno, mikserom umutiti jaja, šecer i brašno, dodati vruću cokoladu i margarin i dobro umutiti mikserom.

Udubljenja u kalupu za mafine popuniti papirnim korpicama i u korpice usuti preipremljenu smesu.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 250 stepeni 7 minuta.

Kolac servirati i poslužiti dok je još vruć.

Savet

Pravi okoladni užitek. Nemojte pei duže od 7 minuta, kako bi kola spolja uhvatio koricu, a unutra da ostane okoladna smesa koja se razlije kada ponete da jedete. Uživajte, prijatno!