

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: okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati margarin i otopiti na pari. Zasebno, mikserom umutiti jaja, šefer i brašno, dodati vrucu cokoladu i margarin i dobro umutiti mikserim.

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

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 250 stepeni 7 minuta.

Kolac servirati i poslužiti dok je još vruc.

Savet

Pravi okoladni užitak. 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, priyatno!