

?okoladni kolac bez jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 3 šoljice (od crne kafe) šecera
- 3 šoljice brašna
- 2 šoljice mlakog mleka
- 2 kašičice sode bikarbone
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 70 g margarina
- 5 kašika šecera
- 1 dl mleka
- 150 g cokolade za kuvanje

Priprema

3 šoljice (od crne kafe) šecera, 3 šoljice brašna, 2 šoljice mlakog mleka, 2 kašičice sode bikarbone, 2 supene kašike kakaoa.

Sastojke dobro umutiti i peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Pecen i vruc kolac izbosti viljuškom i preliteri vrućim filom.

Fil: 70 g margarina, 5 kašika šecera, 1 dl mleka i 150 g cokolade za kuvanje, pustiti tiho da provri i preliteri preko kore. Prijatno!

Napomena: Koru mutiti tek kad je rerna dobro zagrejana i odmah je staviti da se pece.