

Rogac kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šoljice (od 150 ml)** brašna
- **1,5 šoljice** rogaca
- **2,5 šoljice** šecera
- **2 šoljice** ulja
- **3 šoljice** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Za preliv:

- **5 kašika** džema po želji
- **2 šoljice** vode

Gglazura:

- **200 g** čokolade
- **malou** lja

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešati brašno, rogac i prašak za pecivo. Zatim dodati šecer, mleko i ulje, pa sve dobro promešati varjaćom.

Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i peci 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Džem razmutiti s vodom i ostaviti da provri. Preko vrućeg kolaca sipati pripremljen preliv i ostaviti da se ohladi.

okoladu istopiti sa uljem i preliti preko ohlaenog kolaca. Ostaviti da se stegne pa ga iseci na kocke.

Savet