

Kolac iz mikrotalasne rerne

Sastojci

Testo:

- 1 jaje
- 5 kašike secera
- 2 kašike kakaoa
- 5 kašike brašna
- soli na vrh kašičice
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika ulja
- 5 kašike mleka
- 3 kašike mlevenog prepeceog kikirikija
- 3 kašike suvog groždja
- 2 kašike ruma
- 3 kašike samlevenih ovsenih pahuljica
- 1/2 kesice cimeta

Preliv:

- slatko od dunja (po želji)

Priprema

U posebnoj cinijici preliteri suvo groždje sa rumom. Samleti zajedno ovsene pahuljice i prepecen kikiriki.

U keramickoj ili porcelanskoj vecoj ciniji, zapremine oko 1-1,5 l, pogodnoj za pecenje u mikrotalasnoj rerni (bez zlatnih šara). Izmešati varjacom sve suve sastojke: brašno, so, kakao, šecer, prašak za pecivo, cimet, kikiriki i ovsene pahuljice. Dodati jaje, mleko, ulje i suvo groždje sa rumom i sve dobro izjednaciti mešanjem.

Činiiju sa izmešanim sastojcima staviti u mikrotalasnu rernu i peci 6 minuta, (za rernu od 600 W, a za jacu krace). Proveriti cackalicom u sredini kolaca da li je peceno.

Ostaviti da se malo prohladi i iseci na cetvrtine.

Jedna četvrtina kolaca je dovoljna za jednu osobu.

Preliti slatkom od dunja, kao na fotografiji, topingom, voćem ili bilo kojim prelivom po želji.

Kolac se može konzumirati i suv, bez preliva.