

Jednostavni kakao kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2dl)**mleka
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**ulja
- **4 kašike**kakaoa
- **2**jajeta
- **1 šolja**brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **1**vanil šećer

Priprema

Dobro umutiti šećer, mleko, ulje i kakao da se masa izjednači. Podeliti na dva dela pa jedan ostaviti na stranu, a u drugi dodati jaja, brašno, pašak za pecivo i vanilin pa imutiti dobro.

Umucenu masu sipati u sud za pečenje obložen peki papirom. Peci na 180'C oko 25 minuta.

Kad je kolac pečen prelići ga odmah sa odvojenom polovinom umucene mase.

Kolac ostaviti tri sata da odstoji.

Posle toga seci na kocke. Kolac može i da se ukrasi sa orašastim vocem ili rendanom belom cokoladom kako sam ga ja ukrasila.

Savet

Veoma jednostavan, a ukusan kola.