

Posni kolac na vodi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** seckanih lešnika
- **100g** mlevenih oraha
- **50 g** seckane crne cokolade
- **250 g** prosejanog brašna
- **200 ml** sojinog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3** zrele banane
- **50 g** šecera

Priprema

U vanglici izgnjeciti banane. Dodavati mokre sastojke: ulje, sojino mleko. U drugoj vanglici pomešati sve suve sastojke: lešnike, orahe, brašno, šecer, prašak za pecivo, vanilin šecer i cokoladu. Dodavati suve u mokre, sve izmešati. Obložiti pleh (koristila sam mali za hleb) i poravnati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200C nekih 45-50 minuta. ackalicu zabosti ako izađe suva kolac je gotov ako i dalje nije smanjiti malo temperaturu i još malo peci.

Savet