

Kolac sa plazmom i nutellom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šolje šecera
- 2 šolje mleka
- 1,5 šolje ulja
- 2 šolje brašna
- 2 šolje mlevenog plazma keksa
- 2 kašike kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

Za premaz:

- 250 g nutelle
- 2-3 kašike plazme za posipanje

Priprema

Prvo umutiti belanca, pa dodavati šecer, žumanca, mleko, ulje, kakao, mlevenu plazmu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro sjediniti i izliti u pouljen pleh 30x20cm i peci nekih 30ak minuta u zavisnosti od Vase rerne dok se ne odvoji od pleha kora. Kada je gotov premazati vruc nutellom i posuti keksom. Prijatno!

Savet

Šolja je od 200ml. Prijatno!