

Kolac s rogacem

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1,5 šolje za belu kafu šecera
- 1,5 šolje brašna
- 200 g mlevenog rogaca
- 1 šolja mleka
- 1 šolja ulja
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 1 kašika margarina
- 6 kašika mleka
- 1 kašika šecera

Priprema

Umutiti mikserom, cela jaja sa šecerom. Dodati ostale sastojke, mešajuci mikserom najmanjom brzinom. Sipati u podmazan i pobrašnjen pleh i peci u prethodno zagrejanoj pecnici na 180-200 C oko 30 minuta.

U manjoj šerpici na tihoj vatri prokuvati sve sastojke za glazuru i preliti preko ohladenog kolaca.