

Kolac s makom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 čaše mleka
- 2 čaše šecera
- 1 čaša ulja
- 3 čaše brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g ne mlevenog maka

Za glazuru:

- 2 kašike šecera
- 6 kašika vode
- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 kašike ulja

Priprema

Sve navedene sastojke, umutiti u jednolicnu masu i staviti peci u pomašćen i brašnom posut pleh.

Staviti peci u prethodno zagrejanu pecnicu, na oko 180 stepeni oko 40 minuta.

Kada je kolac pečen, malo ga prohladiti, izbockati viljuškom i preliti čokoladnom glazurom, koja će u početku biti retka, ali će se prilikom hlađenja zgusnuti.

A glazura se pravi na uobicajen nacin: Prokuvati sve sastojke u manjoj šerpici na laganoj vatri, dok se svi sastojci ne otope. Prijatno!