

Kolac Dan noc

:)))



1 U odgovarajucu posudu umutiti belanca sa secerom i vanil secerom.

2 Dodati zumanca i ulje pa promesati. Zatim dodati gustin, brasno i prasak za pecivo, pa lagano sve promesati varjacom.

3 Smesu podeliti na dva dela, i u jedan dodati kakao.

4 U podmazan i brasnom posut pleh prvo sipati zuti deo, a zatim preko sipati braon deo i kasikom napraviti krugove po masi.

5 Peci u zagrejanoj rerni na 200°C 25 min.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

ulja 0,5 dl
praska za pecivo 1 kesica
brasna 100 g
gustina 100 g
vanil secera 1 kesica
secera 200 g
jaja 4
kakaoa 3 kasike