

## 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 zagrejanjoj 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