

Brzi cokoladni kolac I

:)))



1 Rastopite cokoladu zajedno s margarinom na pari.

2 Izmesajte varjacom brasno, secer, prasak za pecivo i so. U tu mesavinu dodajte toplu otopljenu cokoladu, a zatim dodajte jaja (jedno po jedno) i naseckane lesnike. Izlijte u namazan i brasnom posut kalup (moze biti duguljasti ili manji okrugli). Pecite na 180°C u predhodno zagrejanom pekari 40 minuta.

3 Ohladjen kolac pospite secerom u prahu.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

jaja 3
margarina 100 gr
cokolade 100 gr
seckanih lesnika 100 gr
secera 100 gr
brasna 50 gr
praska za pecivo 1/2 kesice
soli malo