

Kolac sa makom

Sasvim jednostavan, a jako ukusan i izdasan



1 Umutiti jaja sa secerom, dodati ulje, mleko, brasno, prasak za pecivo i mak. Sipati u podmazan i brasnom posut pleh ili tepsiju i peci oko 40 min. na 160 stepeni.

2

3

4 Kada je kolac gotov, ostaviti ga da se malo ohladi i pripremiti glazuru.

5

6

7 Staviti 8 kasika mleka sa 8 kas. secera i 3 kasike ulja da provri. Dodati cokoladu, mesati i na kraju umesati i mlevene orahe. Sipati vruce preko prohladjenog kolaca.

Napomena:

Kolac ostaviti najmanje dva sata u frizideru pre sluzenja.

Sastojci:

jaja 2
secera 2 case
ulja 1 casa
mleka 2 case
brasna 3 case
praska za pecivo 1 kesica
mlevenog maka 1 casa
mleka 8 kasika
cokolade 100 g
ulja 3 kasike
oraha 50 g
secera 8 kasika