

## **Kolac bez jaja (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml mleka**
- **1 šolja (od 250 ml) šecera**
- **1 šoljabrašna**
- **5 kašikapekmeza** (po izboru od kajsija, šljiva...)
- **5 kašikaulja**
- **3 kašike neskvika** (ili kakaoa)
- **1 kesicaprška za pecivo**

#### **Za preliv:**

- **200 ml mleka**
- **5 kašika šecera**
- **2 kašike neskvika** (ili kakaoa)
- **1 kesicapudinga od cokolade**

### **Priprema**

U posudu za mucenje sipati mleko, dodati šefer i brašno pa sve zajedno umutiti mikserom. Dodati pekmez i ulje, pa još mutiti mikserom (da se sve lepo sjedini). Na kraju dodati neskvik (ili kakao) i prašak za pecivo, pa još malo izmiksati.

Preliv: Sjediniti mleko, šefer, neskvik (ili kakao) i puding pa izmiksati da se šefer otopi.

Smesu za kolac sipati u pleh i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 C. Kada je kolac gotov (proveriti cackalicom) izvaditi ga iz rerne i iseci na kocke.

Preko isecenog kolaca sipati prethodno pripremljen preliv i vratiti još 5 minuta u rernu na 200 C.

### **Savet**