

Kolac sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grendane tikvice
- 2 jajeta
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašike** kakaa
- **4 kašike** griza
- **3 kašike** ulja
- **5 kašika** jogurta

Preliv:

- **100 g** čokolade
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** kakaa
- **2 kašike** rumca
- **2 kašike** šecera

Priprema

Jaja sa šećerom dobro umutiti pa dodati i sve ostalo.

Rendane tikvice dodati na kraju.

Peci na 180 C 20 minuta. Pecen kolac preliteri skuvanim prelivom.

Preliv kuvati oko 5 minuta, pa preliteri ispecen kolac. Dimenzije pleha 28x22cm.

Savet

Kola se veoma brzo pravi i verujte ko ga jednom napravi pravie ga opet.