

## ***Kolac bez glutena***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 1 šoljamleka
- 1 šoljajogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakisele pavlake
- 3 kašikešecera
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašikamargarina
- 2 šoljeheljdinog brašna
- 1 kašikameda
- 1 šakaoraha
- 1 šakabadema

### **Priprema**

U jednom vecem sudu pomešajte sve sastojke, prvo jaja sa mlekom i jogurtom, dodajte prašak za pecivo, pavlaku, šećer, margarin, kakao i med. Dodajte lagano heljdino brašno dok ne dobijete dovoljno gustu masu. Ako je masa suviše gusta možete dodati još jogurta ili eventualno kiselu vodu. U tu smesu dodati na komadice iseckane orahe i bademe. Smesu sipati u vatrostalnu ciniju ili prethodno premazan kalup i peci na 250 C 30 minuta. Kada je kolac gotov, prekriti ga mokrom krpom. Neka odstoji nekih 5-6 minuta. Takvu smesu premazati eurokremom i služiti šecenu na kocke. Možete improvizovati pa dodati još nesto na smesu, ja sam improvizovala. Uživajte :)

**Savet**