

Kolac sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g brašna
- 150 g maka

Glazura:

- 150 g čokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Umutimo jaja sa šecerom i vanilin šecerom.

Zatim ovoj smesi dodamo jogurt i ulje, mutimo dok se smesa ne sjedini.

Prašak za pecivo sjedinimo sa brašnom.

Na kraju smesi dodamo mak i sve lepo sjedinimo.

Smesu sipamo u pleh koji smo obložili papirom za pečenje. Pecemo na 200 C oko 35-40 minuta.

Pripremimo glazuru od čokolade tako što je sjedinimo maslac i čokoladu i otopimo je na pari ili u mikrotalasnoj.

Kada se kolac malo prohladi prelijemo ga pripremljenom glazurom i ravnomerno rasporedimo.

Ostavimo da se čokolada stegne i kolac potpuno ohladi. Kolac secemo na štanglice.

Savet

Kola? se brzo sprema, veoma je ukusan i izdašan. Uživajte. :)