

Kolač s makom

Vrlo jednostavan i veoma ukusan kolac. Iz pocetka sam pravila samo jedan pleh, ali kasnije sam morala po dva, jer ga moja porodica obozava.

1 Sve sastojke pomesati i sipati u podmazan pleh.

Sastojci:

jaja 3

kisela mleka 2

mlevenog maka 250g

od 1 limuna kora

vanilin secer 1

prasak za pecivo 1

cokolade za kuvanje 200g

ulja 1 casa

secera 1,5 casa

brasna 2 case

2

3

4 Peci na 250 ° otprilike 30 minuta.

5

6

7 Kad se kolac ispece, izvaditi ga iz rerne i posuti seckanu cokoladu svuda po kolacu.

8

9

10 Natiti u rernu na par minuta da bi se cokolada istopila. Zatim nozem rasporediti rastopljenu cokoladu svuda ravnomerno.

