



Колач со какао и урда

Урдата најчесто не' потсетува на некое солено јадење. Погледнете дека таа многу убаво се вклопува и во колач со какао и чоколадо!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 180 грама урда
- 180 грама шеќер
- 2 јајца
- 60 грама брашно
- 50 грама какао
- 50 грама путер
- 1/2 прашок за печиво

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 80 грама чоколадо
- 1 лажица масло

Чекор 1

Во длабок сад за матење ставете ги урдата и шеќерот. Изматете ги убаво со миксер.

Со непрекинато матење додајте ги и јајцата. Матете уште 5 минути.

Чекор 2

Потоа додајте го брашното измешано со прашокот за печиво. Измешајте убаво со жица за матење и додајте го какаото и растопениот путер.

Уште еднаш изматете убаво со жица за да не останат грутчиња.

Чекор 3

Смесата истурете ја во Делимано тавата срце и печете на 180 степени, 40 минути. Во меѓувреме на пареа растопете го чоколадото со малку масло.

Чекор 4

Откако ќе се излади колачот, премачкајте го со растопената чоколада и послужете.

Совет

Овој рецепт оригинално се подготвува со Рикота, но и вака, со урда, е многу вкусен. Одличен за со кафе или чај!



Користени производи:



Тава Срце



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk