

Dacin mak kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- 3 žumanca
- **3 kašike** mleka
- **300 g** brašna
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- **200 g** maka
- **350 g** šecera
- **140 g** brašna
- **2 dl** mleka
- 3 belanca
- 1 limun
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- šecer u prahu

Priprema

Zamesiti testo od sastojaka za koru pa ga podeliti na dva dela. Od prvog dela razviti koru i staviti u podmazanu tepsiju. Sastojke za fil umutiti pa staviti preko kore. Fil prekriti drugom korom i izbockati viljuškom. Peci oko

30 minuta na 200 stepeni. Ohlaen kolac iseci na odgovarajucu parcad i posuti šecerom u prahu.

Savet