

Bakin kolac (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **11 kašika** šećera
- **10 kašika** ulja
- **14 kašika** mleka
- 1 prašak za pecivo
- **450 g** mekog brašna

Priprema

Jaja i šećer malo ulupati žicom pa dodati ostale sastojke. Testo mesiti dok ne postane glatko, ako je još žitko dodati još malo brašna dok se ne umesi srednje meko testo. Radnu ploču malo nauljiti pa razviti testo debljine 1 cm. ašom precnika 8cm vaditi krugove i u sredini tih vaditi kolutic precnika 3cm (ja koristim cep od tetrapaka). Pržiti u dosta ulja da blago porumene. Vruće uvaljati u šećer zamirisani vanilom ili umakati u otopljenu čokoladu.

Savet

Ako izdržite još su lepše sutradan :)