

Bakin kolac - mekani keks



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrst sneg od belanaca. U njega dodati šećer i vanil šećer. Zatim dodati žumanca, pa ulje, mleko, brašno i na kraju prašak za pecivo, testo treba da bude gušće od testa za palacinke.

Zagrejte kalup za galete, premažite ga uljem i kutlacom sipati masu u kalup.

Peci dok ne porumene.

Služiti odmah, idealne uz kafu ili čaj, mogu se dekorisati slago cokoladom ili po želji.

Savet