

# **Bakin kolac**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1/2 kg brašna
- jedan paket kvasca
- 125 g butera
- 1/4 l mleka
- 2 jajeta
- 125 g šecera
- 100 g suvog groža
- 100 g iseckanih oraha
- na vrh noža soli
- šecer u prahu pomešan sa vanilom

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u šolji mlakog mleka, pa ga ostaviti na topлом da nadoe. Prosejati brašno u vanglici, dodati so, buter, jaja i šecer, pa dodati nadošli kvasac i dodavati po malo mleka i rukama zamesiti testo. Testo mesiti rukama sve dok se ne pocne odvajati od zidova vangle. Tada postepeno dodavati pomešane iseckane orahe i suvo grože.

Kalup za kuglov dobro namazati buterom, posuti strane iseckanim orasima, pa izruciti testo, ali voditi racuna da testo ne pree 2/3 kalupa. Ostaviti testo da na topлом naraste i da ispuni kalup do vrha. Pecnicu zagrejati do 200 stepeni, pa staviti kolac se pece. Prvih 20 minuta ne otvarati pecnicu, a zatim preko kolaca staviti list bele hartije da kolac ne bi pregoreo, pa nastaviti sa pecenjem do kraja. Ispecen kolac izruciti na tanjur, ohladiti ga, posuti prah šecerom pomešanim sa vanilom, iseci na kriške i služiti.