

Bubin kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 500 g jogurta
- 1 vanilin šećer
- 125 g putera
- 450 g pšeničnog griza
- 1 prašak za pecivo

Sirup:

- 400 ml vode
- 450 g šecera
- 1 vanilin šećer
- po ukusu limun

i još:

- za posipanje kokosovo brašno

Priprema

Umutite jaja i šećer, pa dodajte jogurt, vanilin šećer, otopljen i ohlaen puter, pa sve dobro sjedinite. Dodajte i griz, pomiješan sa praškom za pecivo, pa sve dobro umutite. Sipajte u pleh, obložen papirom za pečenje, i pecite

u rerni zagrijanoj na 180 C oko 45 minuta.

Dok se kolac pece skuhajte sirup; na laganoj vatri kuhati šecer, vodu i vanilin šecer oko 6-7 minuta. Po želji dodajte limun. Sirup ohladite. Pecen kolac odvojite od papira, pa narežite na parcad željene velicine. Prelijte sirupom.

Ostavite da se ohladi u frižideru. U toku hlaenja svako parce okrenite, da bolje upije sirup. Gornju površinu svakog parceta, kad je vec hladno, pospite kokosovim brašnom!

Savet