

## ***\*Bebi\* kolac***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 100 g šecera
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 1 šolja (od 2,5 dl) šecera
- 1 kesica vanilin šecer
- 7 kašika griza
- 50 g žutog kokosovog brašna
- 100 g belog kokosovog brašna

### **Priprema**

Prvo skuvati fil. Staviti mleko i šecer da provri, pa dodati vanilin šecer i griz u tankom mlazu. Kuvati desetak minuta na tihoj vatri, pa umešati kokosova brašna. Ostaviti fil sa strane da se prohladi, povremeno mešajući. Za to vreme umutiti sastojke za koru. Pecnicu ugrejati na 170 C, pa uliti polovinu smese i peći, dok se ne uhvati lepa korica. U zavisnosti od pecnice, to može trajati desetak minuta, ili koji minut manje ili više. Izvaditi pleh iz pecnice, naneti mlaki fil i preliti ostatkom smese. Peći kolac da se uhvati fina korica, proveriti cackalicom da li

je peceno. Površina kolaca ce biti lepa, sjajna. Dobro ohladiti kolac, posuti ga kokosovim brašnom u boji i poslužiti. Prijatno!

## **Savet**