Bele mak kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g** šecera
- **1 dl**ulja
- **1,5 dl**mleka
- **150 g** brašna
- **150 g**mlevenog maka
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za glazuru:

- **200 g**šecera u prahu
- **2 kašike**vode
- **2 kašike**soka od limuna

Priprema

Jaja i šecer penasto umutite. Umešajte ulje, postepeno dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodajte mleko i mak. Dobro sjedinite masu i izlijte u podmazan i brašnom posut okrugli pleh.

Pecite na 175 stepeni oko 40 minuta.

Šecer u prahu umutite sa vodom i limunovim sokom i prelijte ohlaeni kolac.

Kolac isecite na kocke i ukrasite kolutovima limuna.

Savet