Mravlji kolac

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kristal šecera
- **200 ml** vode
- **80 g**putera
- **6** jaja
- **160 ml** gustog jogurta
- **180 g** brašna
- **2,5 kašicice** sode bikarbone

Priprema

Šecer staviti u šerpu i otopiti na laganoj vatri. Dodati voddu i pustiti da provri kad je provrelo skloniti sa ringle dodati puter i mešati dok se puter ne otopi ostaviti da se dobro ohladi. Penasto umutiti jaja dodati brašno i sodu bikarbonu, dodati jogurt, sjediniti i lagano u to sipati ohladjeni šecer. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup pa ostaviti tako da odstoji 30 minuta. Zatim kolac staviti u rernu hladnu rernu i peci na 170 stepeni 40 minuta. Prijatno.

Savet