

Bakin kolac (s' mašču)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**masti
- **300 g**šecera
- **1 kesic**avanil šecera
- 3jajeta
- **600 g**brašna
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **200 ml**mleka
- **po želji**rendana kora limuna

Priprema

Mast umutiti sa jajima, šecerom i vanil šecerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleko i limunovu koru. Sve dobro umutiti mikserom.

Smesu kašikom sipati u zagrejan aparat za galete i peci.

Recept je iz stare bakine sveščice i po meni je najbolji recept za galete.

Savet