

Posni kolac sa pivom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **3 šoljeulja**
- **4 šoljebrašna**
- **1 šoljagriza**
- **4 šoljepiva**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 gmlevenih oraha**
- **200 gsuvog groža**

Sirup:

- **6 šoljavode**
- **6 šoljašecera**

Priprema

Prvo skuvamo sirup. Jer treba da bude skroz hladan kada se preliva preko kolaca. Pomešamo šefer i vodu i kada provri kuvamo još 10 minuta. Onda ostavimo skroz da se ohladi. Pa prelijemo vruc kolac hladnim sirupom. Pomešamo u ciniji brašno, griz i prašak za pecivo. Onda dodamo ulje i dobro promešamo da nema grudvica od brašna. Onda dodamo pivo i sve lepo sjedinimo. Mešamo oko minut varjacom da bude ujednacena smesa. Onda dodajemo iz par puta orahe stalno dobro mešajuci. Na kraju dodamo grože i sjedinimo.

Izlijemo u pleh (nije potrebno da se podmazuje zbog ulja) i pecemo na 200 stepeni oko 40 minuta.

Kada je gotov prelijemo ga sirupom i ostavimo preko noci da lepo upije.

Savet

:)