

Posne vocne kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šoljice** kisele vode
- **2 šoljice** ulja
- **3 šoljice** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 šoljica** brašna
- **na vrh kašičice** kurkume
- **100 g** malina
- **100 g** borovnica

Priprema

Mutite šecer, vanilin šecer i kiselu vodu dok se šecer otopi, dodajte ule, onda dodajte brašno u kome ste umešali kurkumu i prašak za pecivo. U manji kalup sipajte 2/3 testa i stavite u zagrejanu rernu da se zapece na temperaturi od 200 stepeni

Ako koristite smrznuto voce kao ja, pre nego pocnete da pravite kolac stavite voce da odmrzne. Sada i nema svežeg, moramo koristiti zamrznuto

Preko zapecenog testa poredjajte voce, preko voca prelijte preostalo testo

Vratite kolac u rernu da se dopece, kada je pecen još topao kolac pospite prah šecerom kome ste dodali vanilin šecer. Kada se prohladi secite kocke, odozgo ukasite vocem i služite se i sladite

Savet

Koristila sam male šoljice od crne kafe, možete koristiti bilo koje šoljice, jer sve merite istom šoljicom. Ako koristite vee šolje dobiете vei kola, ali vam je potrebno i više voa.