

Socni kolac



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 1 caša šecera
- 220 g otopljenog putera
- 1 caša griza
- 2 kašike brašna
- 1 caša pavlake
- pola praška za pecivo

Agda:

- 3 caše šecera
- 4 caše vode
- 1 vanil šecer

Priprema

Izmutiti jaja i šecer pa dodati otopljeni margarin, dodati brašno, griz i prašak za pecivo, dodati pavlaku i sve dobro sjediniti. Koru peci na 180 stepeni.

Skuvati agdu i topao kolac preliti toplom agdom pa ponovo vratiti u pec (4-5 min.).