

# **Kolac sa kikirikijem i ekspandiranim pirincem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **8** kašika šecera kristala
- **3** kašikeulja
- **4** kašikemleka
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **50** gmlevenog pecenog kikirikija
- **50** gekspandiranog pirinca

## **Priprema**

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa smanjiti brzinu miksera i dodavati žumanca, jedno po jedno, zatim ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo.

Iskljuciti mikser, dodati mleveni peceni kikiriki i ekspandirani pirinac i rucno promešati.

Masu izruciti u uzani dugi kalup, prethodno podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, izvaditi iz kuglofa i seći oštrim nožem ih na šnите.

## **Savet**

Kolai za svaki dan i za one koji vole „grickavu“ strukturu...