

Komišbrot od belanjaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za biskvit:

- 1/2 šoljebelanjaka
- 1/2 šolješecera u prahu
- 1/2 šoljebrašna
- 1/4 šoljeulja
- 1 šakaoraha
- 1 šakasuvog groža
- 1 šakasmokava
- nekolikožele bonbona
- 1 kašikabrašna

Priprema

Recepata ima raznih, ali ovo je odlican nacin da se iskoriste belanjci koji vam ostanu, ovde takoe možete koristiti i belanjke koji su bili zamrznuti, samo ih ostavite na sobnu temperaturu da se odmrznu i dalje je sve isto. Ja sam imala malo belanjaka (3) koristila sam malu tepsijicu, ali ako imate više, sipajte ih u cašu ili izvažite i koliko belanjaka, toliko šecera u prahu, toliko brašna i pola od ukupne kolicine ulja. U njega možete staviti šta imate u kuci, smokve, šljive, korice pomorandže, limuna, cokoladu, orahe, lešnike..... ne štedite jer što se više stavi ukusnije je. Kad ste sve izmerili, ja sam to napravila u cašama, u zdelu stavite belanjke i mutite mikserom dok ne dobijete cvrsti sneg od belanjaka, potom dodajte šecer u prahu i nastavite mutiti mikserom nekoliko minuta. Sipajte ulje, brašno i sve lagano promešajte špatulom. Voce iseckajte, ne baš jako sitno, orahe takoe, pomešajte sa punom kašikom brašna, pomešajte sa belanjkom lagano. Tepsiju dobro premažite sa maslacem i pospite sa brašnom, istresite smesu malo poravnajte i stavite peci na 180-200 stepeni, ali sve zavisi od rerne. Kad je kolac dobio zlatnu boju gotov je. Ostavite da se ohladi u tepsiji, servirajte, može da se reže jako tanko, uživajte uz kaficu. :) u ovom jednostavnom i finom kolacu.

Savet