

Kolac sa maslaczem



Sastojci

Potrebno je:

- 380 g brašna
- 4 jajeta
- kesica suvog kvasca
- 1 dl mleka
- 150 g maslaca
- 80 g šecera
- kesica vanil-šecera
- malo soli

Za ukrašavanje:

- 150 g maslaca
- 1 limun
- 130 g listica badema
- 130 g šecera
- 2 kesice vanil-šecera
- 250 g šлага

Priprema

Pomešati brašno sa suvim kvascem. Dodati rastopljeni maslac, šecer, vanil-šecer i so, pa sve dobro promešati. Dodati mleko i jaja pa rukama umesiti glatko testo.

Testo staviti u cetvrtastu tepsiju, koja je premazana maslaczem i posuta brašnom. Ostaviti da malo stoji na topлом mestu a potom prstima napraviti udubljenja na testu i u njih staviti komadice maslaca.

Posuti listicima badema i šećerom koji je pomešan sa vanil-šećerom. Sve prelitи šlagom i peci u prethodno zagrejanoj pecnici. Pecen i ohlaen kolac seci na kocke.