

Bakini kolaci na mašini



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 200 g šecera
- 800 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 1/2 praška za pecivo
- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- malo soka od limuna
- rendana kora 1/2 limuna

Priprema

Umutiti mast sa šecerom, zatim dodati jaja, mleko, vanillin šecer i prašak za pecivo.

Nacediti malo soka od limuna i dodati rendanu koru od limuna. Sve sastojke dobro sjediniti i dodati brašno.

Uzimati vece loptice testa, stavljati u mašinu (tj. vodenica za meso sa kalupom) i praviti oblike po želji. Reati u podmazan pleh i peci na 180 stepeni 25 minuta.

Ohlaene kolace posuti šecerom u prahu.