

Mak kolac



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 10 kašika šećera
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 10 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaa

Fil:

- 500 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 10 kašika šećera
- 200 g maka

Za posipanje:

- 2 kašike šećera u prahu

Priprema

Izlupajte jaja sa šećerom dodajte ulje, mleko i brašno na kraju jedan prašak za pecivo. Testo podelite u dva dela, u jedan deo stavite malo kakaa, a drugi ostaje žut. Žuti deo sipajte u lim i stavite u pecnicu da se malo zapecu.

Fil: u mleko ukuvajte brašno i šećer i na kraju dodajte mak. Vrući fil sipajte na napola zapecen žuti biskvit. Gore sipajte smeju i stavite sve nazad u pec da se dobro ispece. Gotov kolac pospite sa šećerom u prahu.

Savet