

## **Jejine kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2**jajete
- **9** kašika šecera
- **9** kašikaulja
- **9** kašikamleka
- **9** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1** kesicapuding (vanila, cokolada)

#### **Za posipanje:**

- **100** gprah šecera

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu mikserom umutiti belanca, dodati šefer, pa žumanca. Kada ste to dobro umuti smanjiti brzinu pa, dodavati sve ostale sastojke, ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju puding iz kesice po vašoj želji, vanila, cokolada ili neki drugi ukus. Sjediniti dobro, pa izliti u tepsiju za pecenje koju ste prethodno premazali uljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 180-200 C dok ne dobije kolac lepu žuckastu boju.

Kada se kolac ohladi iseci kocke i uvaljati u prah šecera. Veoma je ukusan kolac, a brzo i lako se pravi.

**Savet**