

Kolac Snežana



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **250 g** brašna
- **80 g** margarina ili putera
- **1** jaje
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** mleka

Krem:

- **1 šolj** mleka
- **1** vanilin šecer
- **3 kašike** brašna
- **200 g** šecera u prahu
- **170 g** margarina ili putera

Priprema

Utrljati brašno sa margarinom pa dodati šecer, jaje i mleko pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da odstoji sat vremena u frižideru pa podeliti na 5 jednakih delova. Svaki list razvuci u pravugaonik i peci na obrnutoj tepsiji.

U mleko zakuvati 3 kašike brašna i vanilin šecer pa ostaviti da se ohladi. Ulupati margarin sa šecerom u prahu pa dodati ohladjenom kremu, pa nafilovati kore.

Kolac ostaviti da odstoji do sutradan.

Savet