Dacin mak kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- **3**žumanca
- **3 kašike**mleka
- **300 g**brašna
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo

Za fil:

- **200 g**maka
- **350 g**šecera
- **140 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **3**belanca
- **1**limun
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- šecer u prahu

Priprema

Zamesiti testo od sastojaka za koru pa ga podeliti na dva dela. Od prvog dela razviti koru i staviti u podmazanu tepsiju. Sastojke za fil umutiti pa staviti preko kore. Fil prekriti drugom korom i izbockati viljuškom. Peci oko

30 minuta na 200 stepeni. Ohlaen kolac iseci na odgovarajucu parcad i posuti šecerom u prahu.

Savet