

Bakin kolac (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 11 kašika šecera
- 10 kašika ulja
- 14 kašika mleka
- 1 prašak za pecivo
- 450 g mekog brašna

Priprema

Jaja i šecer malo ulupati žicom pa dodati ostale sastojke. Testo mesiti dok ne postane glatko, ako je još žitko dodati još malo brašna dok se ne umesi srednje meko testo. Radnu ploču malo nauljiti pa razviti testo debljine 1 cm. ašom precnika 8cm vaditi krugove i u sredini tih vaditi kolutic precnika 3cm (ja koristim cep od tetrapaka). Pržiti u dosta ulja da blago porumene. Vruce uvaljati u šecer zamirisani vanilom ili umakati u otopljenu cokoladu.

Savet

Ako izdržite još su lepše sutradan :)