

Bakin kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- jedan paket kvasca
- 125 g butera
- 1/4 l mleka
- 2 jajeta
- 125 g šecera
- 100 g suvog grožđa
- 100 g iseckanih oraha
- na vrh noža soli
- šecer u prahu pomešan sa vanilom

Priprema

Razmutiti kvasac u šolji mlakog mleka, pa ga ostaviti na toplom da nadože. Prosejati brašno u vanglici, dodati so, buter, jaja i šecer, pa dodati nadošli kvasac i dodavati po malo mleka i rukama zamesiti testo. Testo mesiti rukama sve dok se ne pocne odvajati od zidova vangle. Tada postepeno dodavati pomešane iseckane orahe i suvo grožđe.

Kalup za kuglov dobro namazati buterom, posuti strane iseckanim orasima, pa izruciti testo, ali voditi racuna da testo ne pređe 2/3 kalupa. Ostaviti testo da na toplom naraste i da ispuni kalup do vrha. Pecnicu zagrejati do 200 stepeni, pa staviti kolac se pece. Prvih 20 minuta ne otvarati pecnicu, a zatim preko kolaca staviti list bele hartije da kolac ne bi pregoreo, pa nastaviti sa pecenjem do kraja. Ispecen kolac izruciti na tanjir, ohladiti ga, posuti prah šecerom pomešanim sa vanilom, iseci na kriške i služiti.