

Posni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna T-400
- **200 g** griza
- **150 g** šecera
- **200 ml** ulje
- **100 g** oraha
- **100 g** suvog grožđa
- **500 ml** kisele vode
- **1** prašak za pecivo
- **1** kesica cimeta

Za preliv kolaca:

- **150 g** šecera
- **200 ml** vode

Priprema

Orahe samljati na krupno. Sve gore navedene sirovine staviti u zdjelu i dobro sjediniti. Masu izliti u pleh koji je obložen papirom za pečenje. Peci na 190 C oko 40 minuta. Dok se kolac hladi ušpinujte šecer sa vodom i toplo preliti preko kolaca. Dobro ohladiti pa tek onda sjeci. Prijatno!

Savet