

Malbo kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pripremu:

- 75 g margarina
- 120 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 50 g mlevenog badema
- 180 ml mleka
- 100 g smrznutih malina
- 150 g borovnica ili višanja

Za posipanje:

- 50 g šecera u prahu

Priprema

Penasto umutite margarin, dodajte šecer i vanilin šecer i sve zajedno izmiksajte.

Dodajte jedno po jedno jaje, svako miksajte po pola minuta pa dodajte polovinu pripremljenog mleka.

Pomešajte brašno, prašak za pecivo i bademe, dodajte prethodnoj smesi, izmiksajte i na kraju dodajte ostatak mleka.

Kada smesa postane kompaktna dodajte oceeno voće i promešajte varjačom.

Pripremljenu smesu sipajte u silikonske kalupe za mafine. Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Kada su peceni ostavite ih da se ohlade, izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu.

Savet