

Madera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** putera
- **400 g** kastor šecera
- **2 kašičice** vanile
- **6** jaja
- **450 g** brašna
- **3 kašičice** praška za pecivo
- **6 kašika** vruće vode
- **2** pomorandže - korica i sok

Priprema

Umutimo šecer i puter dok se lepo sjedine u penastu masu. Ja obicno to radim oko 15 minuta. Dodajte vanilu.

Dodamo jaja jedno po jedno i posle svakog miksamo. Da bi ste izbegli zgrušavanje dodajte posle svakog jajeta po kašiku brašna.

Izrendamo koricu i dodamo sok od pomorandže.

Dodamo prosejano brašno i prašak za pecivo i sve mešamo dok ne dobijemo glatku masu. Evo mene opet to sa rukama.

Pripremimo okruglu tepsiju i stavimo papir za pecenje.

Sipamo u tepsiju i pecemo na tempertaturi od 180 stepeni Celzija.

Kada je kolac gotov ostavimo ga da se ohladi jedno 15 do 20 minuta,nemojte kolac za citavo vreme hladjenja ostaviti u tepsiji, jer ce pustiti vlagu i biti gnjecav.

Savet