

Bubin kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **500** gjogurta
- **1**vanilin šecer
- **125** gputera
- **450** gpšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo

Sirup:

- **400** mlvode
- **450** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **po ukusulimun**

i još:

- za posipanje **kokosovo brašno**

Priprema

Umutite jaja i šecer, pa dodajte jogurt, vanilin šecer, otopljen i ohlaen puter, pa sve dobro sjedinite. Dodajte i griz, pomiješan sa praškom za pecivo, pa sve dobro umutite. Sipajte u pleh, obložen papirom za pecenje, i pecite

u rerni zagrijanoj na 180 C oko 45 minuta.

Dok se kolac pece skuhajte sirup; na laganoj vatri kuhati šecer, vodu i vanilin šecer oko 6-7 minuta. Po želji dodajte limun. Sirup ohladite. Pecen kolac odvojite od papira, pa narežite na parcad željene velicine. Prelijte sirupom.

Ostavite da se ohladi u frižideru. U toku hlaenja svako parce okrenite, da bolje upije sirup. Gornju površinu svakog parceta, kad je vec hladno, pospite kokosovim brašnom!

Savet