Neskvik kolac (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**šecera
- **4 kašike**neskvika
- **2**jajeta
- **1 čaša**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Sipati šecer.

U šecer dodati ulje.

Zatim mleko.

Zatim neskvik.

Prethodnu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati jaja.

I brašno i prašak za pecivo.

Taj deo sa jajima staviti u podmazanu tepsiju i peci 20 minuta na 180 C.

Kada je gotovo, preliti onim drugim delom smese, dok je kolac vruc. Ostaviti 2 sata da dobro upije.

Zatim posuti kokosom. Iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Brz kola, koji uvek može da se napravi, jer veinu namirnica skoro uvek imamo u muci.