

Bakin kolac /galete



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** cašebrašna
- **1** caša šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3**jajeta
- **1** cašaulja
- **1** cašamleka

Priprema

Pekac ukljuciti da se zagreje.

Pomešati suve sastojke: Brašno, prašak za pecivo, šecer i vanilin šecer.

Zatim dodati jaja, mleko i ulje. Sve dobro izmesati, da se dobije fina smesa.

Blago pouljiti pekac (tako svaki put pre nego što stavite novu kolicinu smese) i kutlacom izliti smesu na sredinu pekaca, pa ravnomerno raspodeliti istu. Gledajte da to uradite za manje od 10 sekundi.

Zatim poklopite i pecite 2-3 minuta.

Ponavljati postupak, dok ne potrošite smesu.

Savet

aša je od 2 dl. Ako više volite hrskaviji kola, mleko zamenite vodom. A možete i 1 ašu brašna zameniti krupno mlevenim lešnikom. Poslužite uz krem, džem, sladoled, voe...kako vi najviše volite. Prijatno! Pišite mi u komentarima kako je vama ispalo i da li vam se dopada. :)