

Bele mak kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 dlulja
- 1,5 dlmleka
- 150 g brašna
- 150 gmlevenog maka
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za glazuru:

- 200 gšecera u prahu
- 2 kašikevode
- 2 kašikesoka od limuna

Priprema

Jaja i šecer penasto umutite. Umešajte ulje, postepeno dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju dodajte mleko i mak. Dobro sjedinite masu i izlijte u podmazan i brašnom posut okrugli pleh.

Pecite na 175 stepeni oko 40 minuta.

Šecer u prahu umutite sa vodom i limunovim sokom i prelijte ohlaeni kolac.

Kolac isecite na kocke i ukasite kolotovima limuna.

Savet