

Posni kolac sa pivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** piva
- **2** caše šecera
- **1** cašaulja
- **2** cašemlevenih oraha
- **4** caše brašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za premazivanje:

- **10** kašika džema po želji
- **50** g mlevenih oraha

Priprema

Pivo i šecer sipati u posudu i mešati dok se šecer ne otopi, zatim dodati ulje, mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti i sipati u podmazan pleh. Ostaviti da odstoji 20 minuta, a zatim peci 30 minuta na 200 stepeni. Peceni kolac premazati džemom (odmah nakon vaenja iz rerne) i posuti mlevenim orasima.

Savet