

Mak u pola 12



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 **kašike** fruktoze
- 9 **kašik**emleka
- 9 **kašike**ulja
- 9 **kašike**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 3 **kašik**emaka u zrnu
- 1 **kašika** seckanih oraha

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Prvo umutiti cvrsto belanca. Dodati fruktozu pa mutiti dok se ne otopi. Dodati žumanca i izmiksati. Zatim dodati mleko, ulje i brašno sa pecivom. Na kraju umešati i mak. Izliti u manju, okruglu, nauljenu i brašnom posutu tepsiju, odozgo pobacati malo seckane orahe i peci u zagrejanj rerni na 200 C.

Savet

Kola je nastao tako što se ukuanima jeo kola sa makom baš u pola 12 :-D tako da je nastao ovaj kola od namirnica koje sam tada imala. Smesa nije velika tako da se kola u zagrejanj rerni brzo ispee. Ovo je jedna vrsta onih suvljih kolaa koji mi nekad u ovim hladnijim danima više prijaju od kremastih. Gotov kola možete premazati nekom marmeladom ili jednostavno posuti šeerom Kola nastao u pola 12, nestao do 12: D