

Posni kolac sa pivom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **3** šoljeulja
- **4** šoljebrašna
- **1** šoljagriza
- **4** šoljepiva
- **1** kesicapraška za pecivo
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gsuvog grož?a

Sirup:

- **6** šolja vode
- **6** šolja šećera

Priprema

Prvo skuvamo sirup. Jer treba da bude skroz hladan kada se preliva preko kolaca. Pomešamo šećer i vodu i kada provri kuvamo još 10 minuta. Onda ostavimo skroz da se ohladi. Pa prelijemo vruć kolac hladnim sirupom. Pomešamo u ciniji brašno, griz i prašak za pecivo. Onda dodamo ulje i dobro promešamo da nema grudvica od brašna. Onda dodamo pivo i sve lepo sjedinimo. Mešamo oko minut varjacom da bude ujednacena smesa. Onda dodajemo iz par puta orahe stalno dobro mešajući. Na kraju dodamo grož?e i sjedinimo.

Izlijemo u pleh (nije potrebno da se podmazuje zbog ulja) i pecemo na 200 stepeni oko 40 minuta.

Kada je gotov prelijemo ga sirupom i ostavimo preko noci da lepo upije.

Savet

:)