

Socni kolac



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 1 čaša šećera
- 220 g otopljenog putera
- 1 čaša griza
- 2 kašike brašna
- 1 čaša pavlake
- pola praška za pecivo

Agda:

- 3 čaše šećera
- 4 čaše vode
- 1 vanil šećer

Priprema

Izmutiti jaja i šećer pa dodati otopljeni margarin, dodati brašno, griz i prašak za pecivo, dodati pavlaku i sve dobro sjediniti. Koru peci na 180 stepeni.

Skuvati agdu i topao kolac preliti toplom agdom pa ponovo vratiti u pec (4-5 min.).