

Bakin kolac (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna (T-400)
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** masti
- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun (izrendana korica)

Priprema

U vanglicu staviti mast, dodati šecer i vanilin šecer, pa viljuškom, penasto umutiti. Dodati jaja i sjediniti. Ubaciti mešavinu brašna, peciva i izrendane korice limuna. Rukom zamesiti testo.

Od testa kidati komade, velicine manjeg oraha, formirati kuglicu i stavljati na sto, tako uraditi sve dok ima testa.

Ugrejati aparat za bakin kolac, stavljati formirane kuglice od testa i peci.

Savet