

## **Bakin kolac (9)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3jajeta**
- **1 cašašecera**
- **3 cašebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 cašamleka**
- **1/2 caše ulja**
- **slobodna procenašcer u prahu**
- **slobodna procenacimet**
- **slobodna procenakakao**

### **Priprema**

Pomešati suve sastojke prvo (brašno, šecer, prašak za pecivo, šecer u prahu, cimet, kakao, vanilin šecer) i pomešati.

Zatim dodati jaja, mleko i ulje, izmešati da se dobije fina smesa.

U zavisnosti od nacina funkcionisanja vašeg aparata za pravljenje bakinog kolaca, ukljucite i zagrejte ga na odredjenu temepraturu,odnosno pripremite ga za korišcenje

Minimalno (blago) pouljite aparat cetkicom (trebalo bi svaki put pred stavljanje nove smese) i kašikom ili nekom manjom kutlacom sipajte smesu na sredinu, pa ravnomerno rasporediti istu (korišcena je drvena

kašicica, možete i porcelansku ali nikako metal kako ne biste oštetili sloj koji služi da spreci lepljenje testa). Gledajte da smesu izlijete brzo, otpilike nekih 10,11 sekundi.

Zatim poklopite i pecite 2-3 minuta (nekad je potrebno i manje, zavisno od testa)

Ponavljam postupak dok se smesa ne istroši. Prijatno :)

### **Savet**