

Bakin kolac (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 3 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **caša** mleka
- 1/2 **caše** ulja
- **slobodna procena** šecer u prahu
- **slobodna procena** cimeta
- **slobodna procena** kakao

Priprema

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

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

U zavisnosti od nacina funkcionisanja vašeg aparata za pravljenje bakinog kolaca, uključite i zagrejte ga na određenu temperaturu, odnosno pripremite ga za korišćenje

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 (korišćena je drvena

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

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

Ponavljajte postupak dok se smesa ne istroši. Prijatno :)

Savet