

Kolac sa makom i krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 200 g masti
- 600 g šecera
- 8 kašika mleka
- 6 jaja
- 2 praška za pecivo
- 500 g krompira
- 200 g mlevenog maka

Priprema

Kora: Od 500g brašna, 200 g masti, 200 g šecera, 8 kašika mleka, 2 žumanceta i 2 praška za pecivo umesiti testo i podeliti ga na dva dela i svaki razvuci u koru.

Fil: Skuvati 500 g krompira i propasirati ga, u to dodai 400 g šecera, 4 žumanceta i 200g mlevenog maka. Sve dobro izmašati pa mu dodati posebno umucenih 6 belanaca.

Kora+Fil+Kora=Ispecikada je kolac gotov posuti ga prah šecerom.