Kolac sa kikirikijem i ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 prstohvat**soli
- **8 kašika**šecera kristala
- **3 kašike**ulja
- **4 kašike**mleka
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**mlevenog pecenog kikirikija
- **50 g**ekspandiranog pirinca

Priprema

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa smanjiti brzinu miksera i dodavati žumanca, jedno po jedno, zatim ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo.

Iskljuciti mikser, dodati mleveni peceni kikiriki i ekspandirani pirinac i rucno promešati.

Masu izruciti u uzani dugi kalup, prethodno podmazan uljem i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Ostaviti da se malo prohladi, izvaditi iz kuglofa i seci oštrim nožem ih na šnite.

Savet

Kolai za svaki dan i za one koji vole „grickavu“ strukturu...