

Kocke sa makom i kandiranim koricama južnog voca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanaceta
- 1/2 šoljefruktoze u prahu (2 dl)
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 šoljajogurta ili mleka
- 1/2 šoljeulja
- 1,5 šoljaoštrog brašna T-400
- 100 g nemlevenog maka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 šolja kandirane korice od južnog voca

Priprema

U duboku posudu stavite žumanca, ostala su mi od jela koje sam spremala, fruktozu i vanilin šecer i sve kašikom promešajte. Dodajte ulje i jogurt i sve dodatno promešajte da se sjedini. U smesu dodajte brašno, mak i prašak za pecivo i dobro promešajte da se dobije masa za kocke gušca nego za palacinke. Pripremite manji pleh i obložite ga papirom za pecenje. Sipajte smesu od maka i preko poredjajte kandirane korice od južnog voca. Stavite kolac u zagrejanu rernu na 200 C stepeni da se pece. Kada porumeni, meni je trebalo oko 20 minuta jer je kolac bio tanak, a vi najbolje poznajete svoju rernu pa se prema tome i upravljajte.

Pecen kolac izvadite iz rerne i pokrite ubrusom i ostavite da se malo prohladi.

Kolac seci na kocke, posuti po želji prah šecerom i poslužiti.

Savet

Za kola su korišena samo žumanca koja su mi ostala od jela u koje idu samo belanca, a vi možete da upotrebite 2 cela jaja umesto samo žumanca.