Kolac sa kremom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice šecera
- 3 šoljice mleka
- 3 šoljice brašna
- 3 šoljice oraha
- 2 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 pakovanje euro krema

Priprema

3 cela jajeta i 3 šoljice od kafe šecera umutite mikserom. Kad umutite jaja dodati 3 šoljice mleka, 3 šoljice brašna, 3 šoljice mlevenih oraha, 2 šoljice ulja, 1 prašak za pecivo i 1 vanilin šecer. Kad sve to postavite izmutite kasikom.

Uzmite tepsiju, stavite papir za pecenje i preko njega sipajte pripremljenu smesu. Peci 15 min na 250 C.

Kad se ispece premažate euro kremom od 250 g (može i vise sve zavisi od ukusa) i preko krema možete posuti 100g samlevenih oraha.

Iseci na kockice i prijatno...