

Koh od griza



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **11** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **8** kašikagriza
- **1** kesicapraška za pecivo

Sirup:

- **600** ml mleka
- **6** kašikašecera
- **1** kesica vanil šecera burbon

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti.

Dodati šefer i mutiti. Kada se šefer istopio dodati žumanca i mutiti.

Dodati brašno, griz, prašak za pecivo. Sjediniti.

Pleh za pecenje podmazati uljem i posuti brašnom. Ulići smesu ravnomerno.

Ukljuciti rernu na maximum, ubaciti pleh i smanjiti na 200 stepeni. Peci oko 15 minuta. Proveriti cackalicom.

Dok se kora pece skuvati sirup. Staviti 600 ml mleka, šecer i vanil šecer da se kuva.

Vrelu koru preliti vrelim sirupom. Ostaviti da se ohladi.

Seci i služiti. Prijatno!

Savet

Koristite mali pleh kako bi kolac bio deblji. Ja sam stavila burbon vanilin šeer, ali Vi možete i obian. Ovo je stari recept, ali je veoma ukusan, mek i soan. Prijatno!