

Kolac sa rogacom

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera u prahu
- 4 jaja
- 200 g masti
- 2 šolje bele kafe rogaca
- 2 šolje bele kafe brašna
- 2 šolje bele kafe mleka
- 1 prašak za pecivo
- 2 kesice vanil šecera

Priprema

Prvo umutimo mast penasto dodavati šecer, jaja izmiksamo pa sastavimo sa masom. Dodamo rogac, mleko, brašno, prašak za pecivo, vanilu, sve izmesati i sipati u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni 30-40 minuta.

Kad je pecen (za probu probusiti cackalicom) izvaditi ga i seci na kocke. Posuti prah šecerom.

Da vam bude lepo i ravnomerno posuto stavite prah šecer u cediljku za caj i posipajte.

Recept je poslala Terezija Lekic, Beograd.