

Bolo de Rulao (kolac od griza)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**šecera u prahu
- **1 šolja**putera
- **4**jajeta, odvojena belanca i žumanca
- **2 šolja**rendanog kokosa
- **2 šolja**griza
- **1 kašica**praška za pecivo
- **1 kašica**ekstrakta od ruže ili badema
- **1 prstohv**atsoli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umešamo, griz, kokos, prašak za pecivo, i so i ostavimo sa strane. Umutimo puter i šećer u penastu masu. Dodajemo žumanca i mutimo dobro.

Dodamo u smesu sa grizom i izmešamo. Ako je potrebno, dodamo malo mleka. Testo treba da bude kao za palačinke ali gušće. Dodamo ekstrakt. Sada umutimo belanca u cvrst šne i dodamo u ciniju sa ostalim sastojcima. Sipamo u namašćen okrugao pleh i ostavimo u frižideru preko noci.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 180 stepeni C, 35 minuta, dok kolac lepo ne porumeni.

Ovako.

Savet

Ima zaista raznih kolaa sa grizom. Budu posebno soni i zato ih rado pravim. Evo jedne južnoamerike verzije.