Kolac za lenje žene :)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **510** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**oštrog brašna
- **1 šolja**nemlevenog maka
- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**smeeg šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3**jajeta
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**mleka

I još:

- pekmez
- ribana kora limuna

Priprema

Volim da radim brze i jednostavne kolace, pa verovatno i naziv ovoj kolacu, jer je brz, ali je bas fin. Pekmez odaberite koji volite, kod mene je od jagoda i premazite kolac kako volite, tanji sloj pekmeza ili deblji, na vama je, a može i sa cokoladnom glazurom ili jednostavno samo da ga pospete sa šecerom u prahu. Šolju ne koristite vecu od 2 dl. Prvo pomešajte sve suve sastojke, u brašno dodajte šecer, a možete staviti sve beli šecer, nemleveni mak, prašak za pecivo, promešajte sa kašikom. Potom u suve sastojke dodati, jaja, mleko i ulje, sve dobro izmešajte. U manju tepsiju stavite papir za pecenje, izlite smesu i pecite na 180 oko pola sata, ali ipak proverite test sa cackalicom.... ubodite u testo ako na cackalici ne ostane nista kolac je gotov. Ohladite kolac, premažite sa pekmezom i naribajte malo kore od limuna.

Savet