

Brzi kolac (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **200 ml** soka po izboru
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 ml** ulja
- **350 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Ovo je tako jednostavan kolac sa sokom od kajsija, a može se raditi i u drugom obliku, najjednostavnija varijanta, a vi ga možete obogatiti, sa cokoladom, sitnim vocem, orasima, bademima... Uzmite zdelu i mikser, rernu upalite na 180 neka se greje. Sve sastojke pripremite. U zdelu sipajte 200 ml vode, upalite mikser i mešajte, 200 ml soka (ovde sam kajsije samljela uz dodatak vode da dobije 200 ml.) mikser celo vreme meša. Potom dodajte 150 g šecera, 1 kesicu vanilin šecera, 100 ml ulja. Mešajte dok se sve ne zapjeni, Na kraju smanjite na najmanju brzinu, dodajte 350 gr brašna (pola meko, pola oštro brašno) sa 1/2 praška za pecivo, prstohvat soli. Manju tepsiju obložite papirom za pecenje ili modlu za kuglof premažite sa maslacom i pospite brašnom, višak brašna istresite. Sipajte smesu i pecite oko 40 minuta na 180 stepeni. Kad je pecen izvadite i rerne, sacejate malo da se ohladite i tek onda vadite iz kalupa. Pospite sa šecerom u prah, uz kafu ili caj uživajte u ovom jednostavnom ali ukusnom kolacu, naravno ne ocekujte cuda. ;)

Savet