

Bakin kolac (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jajeta
- 200 g šecera
- 250 ml ulja
- 1/2 l mleka
- 1/2 kg brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa. Dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo.

Kalup za bakin kolac, dobro, zagrejati. Na sredinu kalupa stavljati po jednu, punu, kutlacu, umucene smese. Bakin kolac peci 4-5 minuta.

Savet