

## *Posni kolac (2)*

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 kašika mlake vode
- 15 kašika šecera
- 15 kašika ulja
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi
- 2 pudinga od jagode

### **Priprema**

Mlaku vodu, ulje, šecer i brašno sa praškom za pecivo umesiti, srednje tvrdo testo. Podeliti na 3 dela i peci na prevrnutom plehu.

Kada su korice gotove, filovati sa filom, 2 pudinga skuvati u pola litre vode i filovati mlakim pudingom.

Uviti u foliju kolac, da prenoci da bi korice omeksale. Jako je ukusan i izdašan kolac. PRIJATNO!