

Kolac na metar



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 10 kašika šecera
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike kakaoa

Fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika brašna
- 12 kašika šecera
- 1 margarin

Priprema

6 jaja umutiti sa 10 kašika šecera 1 dl mleka, 1 dl ulja, 250 g brašna i prašakom za pecivo. Sve zajedno umutiti i podjeliti u dva dela. U jedan deo dodati 3 kašike kakaoa.

Peci u kalupu za zecija lea.

Fil: U 1 l mleka skuvati, 10 kašika brašna sa 12 kašika šecera. Na ringli kuvati 5 do 6 minuta. Skinuti i pustiti da se ohladi.

U ohlaeno dodati jedan margarin. Testo izrezati na komade, po hrbatima i lepiti ih filom, tako radimo dok ne potrošimo sav materijal.

Možete napraviti 2 rolata ili jedan veliki od metar.

Glazuru po želji.