

Bakin kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **300** ml ulja
- **300** g šećera
- **250** ml mleka
- **600** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašika ekstrakta od limuna

Priprema

U vanglicu razbiti jaja. Uz, postepeno, dodavanje šećera mutiti, mikserom, dok se ne dobije penasti krem. Zatim sipati mešavinu ulja i mleka. Polako, mikserom, sjediniti.

Dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti, da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju ubaciti ekstrat limuna (ko želi može da nareda koricu limuna).

Kalup za bakin kolac uključiti da se zagreje. Kada se kalup zagreje, na sredinu kalupa sipati po punu kutlacu testa. Zatvoriti i peći bakin kolac (ja sam ga, na mom aparatu, pekla, oko četiri minuta).

Peceni bakin kolac vaditi na tacnu i poslužiti. Bakin kolac, spremljen na ovaj način, je veoma ukusan i ostaje mekan, sve dok se ne pojede (što je u mojoj porodici bilo jako brzo).

Savet