

Bakin kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **300** mlulja
- **300** gšecera
- **250** mlmleka
- **600** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikaekstrata od limuna

Priprema

U vanglicu razbiti jaja. Uz, postepeno, dodavanje šecera 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 narenda koricu limuna).

Kalup za bakin kolac ukljuciti da se zgreje. Kada se kalup zgreje, na sredinu kalupa sipati po punu kutlacu testa. Zatvoriti i peci bakin kolac (ja sam ga, na mom aparatu, pekla, oko cetiri minute).

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

Savet