

## **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 ukljuciti da se zagreje. Kada se kalup zagreje, na sredinu kalupa sipati po punu kutlacu testa. Zatvoriti i peci bakin kolac (ja sam ga, na mom aparatu, pekla, oko cetiri minuta).

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**