

Bakin (nasmejani) kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 kašike** šećera
- **120 ml** mleka
- **130 ml** tecnog jogurta
- **80 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U vanglicu razbiti jaje, dodati mešavinu šećera i vanilin šećera i umutiti, mikserom. Zatim sipati mleko, jogurt i ulje, pa sjediniti sa jajetom. Na kraju dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i sode bikarbone. Umutiti, da nema grudvica od brašna.

Kalup za bakin kolac zagrejati, pa sipacom sipati testo i peci. Ja sam ga, ovog puta, pekla u aparatu koji ima oblik smajlica, tako da su mu se posebno radovali moji bratanci.

Za ovaj kolac postoji i slana varijanta: 80 g pšenice brašna, 70 g kukuruznog brašna, 1 kašičica sode bikarbone, 1 kašičica praška za pecivo, 1 kašičica soli, 120 ml mleka, 130 ml tecnog jogurta, 80 ml ulja i 1 jaje.

Recept sam videla na internetu - Recepti Kod Bake.

Savet