

Mekani kolac sa bundevom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 200 ml mleka
- 150 ml ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1 kašica cimeta
- 500 g rendane bundeve
- 100 g grubo seckanih oraha
- 5 kašika šecera

Priprema

U dublju posudu staviti jaja i, uz postepeno dodavanje šecera, penasto, umutiti. Dodati mleko i ulje, pa promešati. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i peciva i, mikserom, dobro sjediniti. Pleh velicine 35x20cm, premazati uljem i pola smese preruciti u pleh i staviti da se do pola zapece u zagrejanoj rerni na 170 stepeni. U dublju posudu sastaviti bundevu, šecer i cimet, potom preko polupečenog testa poreati fil, posuti orasima pa preruciti ostatak testa. Vratiti u rernu i zapeći kolac. Peceni kolac (probati cackalicom da li je ispeceno) izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Savet