

Mekani kolac sa bundevom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **300 gšecera**
- **200 mlmleka**
- **150 mlulja**
- **300 gbrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Za fil:

- **1 kašicicacimeta**
- **500 grendane bundeve**
- **100 ggrubo seckanih oraha**
- **5 kašikašecera**

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 polupecenog testa poreati fil, posuti orasima pa preruciti ostatak testa. Vratiti u rernu i zapeci kolac. Peceni kolac (probati cackalicom da li je ispeceno) izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Savet