

Hvarski kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg mekog brašna
- 3 jajeta
- 1/2 praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 200 g šećera
- 1 margarin
- 200 g seckanih oraha

Priprema

Sve dobro umesiti i podeliti na 3 jednaka dela. Svaki deo razviti, premazati pekmezom, (najbolje pekmezom od šljiva) i nakon toga, posuti seckanim orasima.

Svaki deo testa uviti, kao štrudlu i poredjati u podmazan pleh. Kada se prohlade, posuti šećerom u prahu.

Peci dok ne porumene na 180 stepeni.