

Savršeni patišpanj



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 manjih šoljica šećera
- 3 manjih šoljica mleka
- 2 manjih šoljica ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 vanil šećer
- 14 kašika brašna

Priprema

Umutiti jaja i šećer penasto (par minuta na turbo). Dodati mleko, ulje, prašak za pecivo i vanil šećer. Umutiti još malo. Zatim dodati brašno i umutiti mikserom dok se ne sjedini. Sipati u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju (velicina 28) i peći dok ne porumeni. Ja pecem u smedervcu tako da vreme pečenja zavisi od vatre. Svakako peći na tihi vatru da bi lepo narastao. Kada se ispece još dok je vruće premazati džemom po želji i positi po želji keks, kokos ili orahe. Iseci na kocke i poslužiti prohlavljeno.

Savet

Patišpanj se zove savršen prvo zato što je jako ukusan, a drugo može se koristiti i za upavce, može se nabacati voće preko i tako zapeći, a može i nešto drugo ko je kreiran.