

Mornarski kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna tip 400
- **300 g** šecera
- **300 ml** ulja
- **150 ml** mleka
- **180 g** grogaca
- **100 g** seckanih oraha
- **50 g** seckanih urmi
- **50 g** suvog groža
- **100 ml** rumu (flašica)
- 5 jaja
- 1 vanil šecer
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika brašna
- 2 kašika masti
- 5 kašika šecera u prahu za ukrašavanje

Priprema

Sve se muti sa ručnom mutalicom. Umutite 5 jaja i dodate vanil šecer, prašak za pecivo i odmah se stavi suvo grože, naseckane urme. Dodate šecer, mleko, ulje.

Brašno dodajete po malo, konstantno muteci smesu.

Zatim se doda rogac, rum i seckani orasi.

Sa dve kašike masti namazati pleh (oblik sami izaberite) i stavite brašna jednu kašiku da se ne lepi kolac za dno. Smesa se ulije u pleh i malo tresne da se ravnomerno rasporedi smesa.

Zagrejati rernu na 180C i peci oko 20 min. ackalicom probosti na par mesta da vidite da li je peceno. Izvaditi kolac, zaseci na željenu velicinu kocki i vratiti u rernu koju iskljucite. Ostaviti tako da se prohladi.

Ukrašavanje sa šećerom u prahu možete jednostavno kroz cedeljku, ali možete u tepsiji dok je zasecen kolac, preko njega poreati rešetkicu koju stavljamo u tegle za zimnicu i preko posuti šećer u prahu. Tako dobijemo izgled kormila.

Savet

Kola nije od onih šeernih bombi, ali je divan i uz kafu i uz aj.