

Ravanija (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 12 kašik mleka
- 12 kašik brašna
- 12 kašik pšeničnog griza
- 12 kašik ulja
- 3 kašike kokosa
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup:

- 500 g šećera
- 600 ml vode

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom (ne treba odvajati žumanca od belanaca) dodati mleko ulje, kokos i na kraju brašno i griz pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u podmazan pleh i peći 200 stepeni. Kolac je pečen kad porumene ivice i odvajaju od pleha. Za preliv, pomešati šećer, vanil šećer i vodu, pa kuvati na laganoj vatri 5 minuta. Pečen kolac prohladiti, pa lagano zaliti mlakim sirupom.

Savet

Ekonomian recept za dane kad kuni budžet treba poštedeti do maksimuma.