

## Plazma kolac (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 2 jajeta
- 2 šolje od 1,5 dlšecera
- 2 šolje od 1,5 dl mleka
- 1 šolja od 1,5 dl ulja
- 2 šolje od 1,5 dl mlevene plazme
- 2 šolje od 1,5 dl brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### Ostalo:

- 250 g eurokrema
- 2 kašike mlevene plazme

### Priprema

Mutiti mikserom jaja i šećer 5 minuta, dodati ulje i mleko umutiti mikserom pa dodati mlevenu plazmu, brašno i prašak za pecivo. Dobro sve sjediniti. Uzeti pleh pouljen i pobrašnjen isuti smesu i peći na 180°C. Gotov i vruć kolac premazati eurokremom i posuti mlevenom plazmom.

### Savet

Brza i ukusna poslastica.