

Bakin kolac (17)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 150 ml ulja
- 250 ml mleka
- 1 pomorandža srednje velicine
- 600 g brašna T-500
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, dodati šećer i penasto umutiti mikserom. Ko voli blago slatki ukus peciva neka stavi 200 g šecera. Ja volim kada mi je bakin kolac malo slai, ali da se razumemo, nije to turbo slatko, nego onako "taman". Zatim, dodati ulje i mleko i umutiti. Ubaciti izrendanu koricu (pomorandžu prethodno potopiti u vodeni rastvor sa sodom bikarbonom, da odstoji pola sata, dobro je isprati pod mlazom hladne vode, pa onda koristiti koricu) i sok od pomorandže. Ja sam ceenjem pomorandže dobila 60 ml soka. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Umutiti da ne ostanu grudvice od brašna. Da vas ne buni testo je malo gušće, ali tako i treba da bude.

Aparat za bakin kolac zagrejati i, ako je potrebno, premazati uljem. Na sredinu zagrejanog aparata sipati po pola kutlance, za supu, pripremljenog testa. Poklopiti i ostaviti da se ispece. Moj bakin kolac je bio gotov za 4 minuta, vi cete prilagoditi vreme pečenja prema vašem aparatu.

Ovu vrstu peciva ja kategorizujem u grickalice. Zašto? Jer je toliko "zarazno", kada se krene sa grickanjem ne možete da se zaustavite...

Recept sam videla na blogu Ukusi juga.

Savet