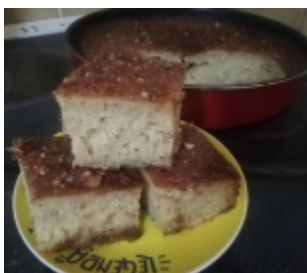


Bahrain kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 3 šoljice (za kafu) ulja
- 3 šoljice mlevenih lešnika
- 4 šoljice mleka
- 3 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 10 kašika šecera
- 5 kašike vode
- 125 g margarina
- 5 kašika mlevenih lešnika
- 3 rebra čokolade

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šećerom, dodamo ulje i mleko promešamo uz mešanje dodajemo mešavinu suvih sastojaka (brašno, prašak za pecivo i mleveni lešnici). Sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 25-30 minuta, cackalicom proveravamo dali se izpekla, dok se kolac pece skuvam preliv i vruc kolac prelijemo vrucim prelivom.

Ostavimo 2-3 sata da lepo upije sirup i prohladi.

Savet

Ja sam u sirup stavila i malo seckani lešnika.