

Kolac sa maslacem



Sastojci

Potrebno je:

- 380 g brašna
- 4 jajeta
- kesica suvog kvasca
- 1 dl mleka
- 150 g maslaca
- 80 g šecera
- kesica vanil-šecera
- malo soli

Za ukrašavanje:

- 150 g maslaca
- 1 limun
- 130 g listica badema
- 130 g šecera
- 2 kesice vanil-šecera
- 250 g šlaga

Priprema

Pomešati brašno sa suvim kvascem. Dodati rastopljeni maslac, šećer, vanil-šećer i so, pa sve dobro promešati. Dodati mleko i jaja pa rukama umesiti glatko testo.

Testo staviti u četvrtastu tepsiju, koja je premazana maslacem i posuta brašnom. Ostaviti da malo stoji na toplom mestu a potom prstima napraviti udubljenja na testu i u njih staviti komadice maslaca.

Posuti listicima badema i šećerom koji je pomešan sa vanil-šećerom. Sve preliti šlagom i peći u prethodno zagrejanj pecnici. Pecen i ohla?en kolac seci na kocke.