Orijentalni kolac



Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 100 g pšenicnog griza
- 100 g prah šecera
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 100 ml ulja
- 100 g putera
- 1 vanilin šecer

Za preliv:

- 400 g šecera
- 300 ml vode
- sok od 1/2 limuna

Ostalo:

- polovice oraha (za ukras)

Priprema

Sve navedene sastojke sjediniti. Formirati jednu loptu, kidati komadice testa, velicine manje loptice, pritisnuti blago, složti na pek papir, odvojeno jednu od druge. U svaki kolac staviti polovicu oraha.

Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Preliv: Staviti šecer, vodu i sok od limuna da provri. Kada provri smanjiti temperaturu i pustiti da vri 10 munuta. Ohladiti preliv i pecene kolace preliti hladnim prelivom. Prijatno!