

Mak kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2 jaja
- 2 dl mleka
- 200 g šecera
- 2 dl ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 250 g mlevenog maka
- 3-4 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 dl mleka

Priprema

Umutiti belanaca, dodati šecer, žumanca i sve ostale navedene sastojke. Polovinu smese sipati u podmazan i brašnom posut pleh, peći u prethodno zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta.

Mleveni mak izmešati sa šecerom i preliteri vrelim mlekom. Izvaditi kolac iz rerne, preko testa rasporediti fil od maka, a onda sipati drugi deo smese, pa vratiti u rernu da se pece još 20-tak minuta. Ohlaen kolac seci na kocke i posuti prah šecerom.

Savet