

Mak kolac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- **4** jajeta
- **10** kašika šecara
- **1** dlulja
- **1** dlmleka
- **10** kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- **1** kašikakaka

Fil:

- **500** ml mleka
- **3** kašike brašna
- **10** kašike secera
- **200** g maka

Za posipanje:

- **2** kašike šecera u prahu

Priprema

Izlupajte jaja sa šećerom dodajte ulje, mleko i brašno na kraju jedan prašak za pecivo. Testo podelite u dva dela, u jedan deo stavite malo kakaa, a drugi ostaje žut. Žuti deo sipajte u lim i stavite u pecnicu da se malo zapeče.

Fil: u mleko ukuvjte brašno i šećer i na kraju dodajte mak. Vruci fil sipajte na napola zapecen žuti biskvit. Gore sipajte smeđi i stavite sve nazad u pec da se dobro ispeče. Gotov kolac pospite sa šećerom u prahu.

Savet