

Kocke sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 200 g šecera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

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

Priprema

Umutiti belanaca, dodati šecer, žumanca i zatim dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Polovinu smese sipati u podmazan i brašnom posut pleh, a zatim peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 C oko 15-20 minuta.

Izmešati samleveni mak sa šecerom i sve preliteri vrelim mlekom (bolje da fil bude gušci).

Izvaditi napola pecen kolac iz rerne, pa preko testa rasporediti fil od maka.

Odozgo sipati drugi deo smese i vratiti u rernu da se pece još 20-tak minuta.

Savet

Pravi kolač za ono kada vam se baš jede nešto slatko, a baš bi bilo dobro da bude brzo. Malo posla, malo prljavih sudova... i što je najvažnije—ekspresna i ukusna poslastica. Možete napraviti pola fila sa makom, a pola sa orasima, na taj način imaćete odmah dve vrste različitih kolača.