

Jejine kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajete
- 9 kašika šecera
- 9 kašika ulja
- 9 kašika mleka
- 9 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kesica puding (vanila, čokolada)

Za posipanje:

- 100 g prah šecera

Priprema

U odgovarajuću posudu mikserom umutiti belanca, dodati šećer, pa žumanca. Kada ste to dobro umuti smanjiti brzinu pa, dodavati sve ostale sastojke, ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju puding iz kesice po vašoj želji, vanila, čokolada ili neki drugi ukus. Sjediniti dobro, pa izliti u tepsiju za pečenje koju ste prethodno premazali uljem.

Peci u zagrejanoj rerni na 180-200 C dok ne dobije kolac lepu žućkastu boju.

Kada se kolac ohladi iseci kocke i uvaljati u prah šecer. Veoma je ukusan kolac, a brzo i lako se pravi.

Savet