

lička pita



Najbolji najbolji! Najjednostavniji i najizdasniji kolač za svaku priliku. Ako još nisi preporučujem ti da probaš. Počinje vikend pa te opet pitam želiš li recept? U komentar napisi Lička pita pa kad skupim koji komentar više dobiješ recept! Naravno ne za ovu malu verziju nego za veliki protvan od pećnice!

Za jedan veliki protvan od pećnice ti treba

6 jaja

6 žlica šećera

12 žlica brašna

Pola pzp

1dcl mlijeka

6 žlica ulja

Za kakao samo dodati 2 žlice kakaa i još malo mlijeka

Ja stavim aromu vanilije ili limuna u žuti dio

Krema

7dcl mlijeka

5 žlica šećera

10 žlica brašna

100g maslaca

Aroma vanilije

Odvoji zumanjke od bjelanjaka. Pa bjelanjke umuti sa secerom u snijeg. Dodaj zutanjke, mlijeko, ulje izmiksaj pa dodaj brašno sa praskom za pecivo. Odvoji pola smjese dodaj kakao i malo mlijeka.

Svaki dio peci na 180 oko 15 minuta ili 20 ovisno o pećnici

Krema od brašna je jednostavna no ljudima često bude zgrudana il dno izgori. Pa ti poslušaj mene jer će ti ispasti svilenkasta. Brašno prosij i izmijesaj sa par zlica

mlijeka. Ostalo mlijeko poseceri i stavi na laganu vatru. Smjesu brašna i mlijeka ulij u već mlako mlijeko. Konstantno na laganoj vatri mijesaj dok ti ne otpadne ruka ☐ kad zakipi kuhaj još minutu dvije. Prelj u drugu posudu i pokrij vrecicom da se ne napravi kora. Kad se ohladi izmiksaj maslac pjenasto i dodavaj kremu pomalo. Namazi po biskvitu. To je to! Najbolji kolač na svijetu

☐☐☐

#ličkapita#brzirecept#brzikolač#jednostavanrecept#jeftinikolač