AutorDragica Pavić
ShareTweetSaveEmail
1

Za biskvit izradimo jaja,pola šalice šečera,šalicu mlijeka,ulje,griz,prašak za pecivo,jedan vanil šečer,majonezu,kokos i brašno te stavimo u pleh srednje veličine u predhodno zagrijanu pećnicu na temperaturu od 180 stupnjeva i pečemo dvadeset minuta. Kad je biskvit gotov,prelijemo ga sa pola šalice mlijeka.
Za preljev isjeckamo jagode,dodamo jedan vanil šečer,1/3 šalice kristal šečera i pola šalice vode te kratko prokuhamo i sve usitnimo štapnim mikserom. Na ohlađeni kolač staviti preljev te uživati u okusu.

3 Jaja
½ cup Šečera
½ cup Ulja
½ cup Griza
1 Prašak za pecivo
1 Vanil šečer
½ cup Zvijezda majoneze light
1 cup Kokosa
1 cup Brašna
2 šalica Sviježih jagoda
1 Vanil šečer
½ cup Vode
1 cup Mlijeka
⅓ cup Šečera
½ cup Mlijeka

NAMIRNICE

3 Jaja
½ cup Šečera
½ cup Ulja
½ cup Griza
1 Prašak za pecivo
1 Vanil šečer
½ cup Zvijezda majoneze light
1 cup Kokosa
1 cup Brašna
2 šalica Sviježih jagoda
1 Vanil šečer
½ cup Vode
1 cup Mlijeka
⅓ cup Šečera
½ cup Mlijeka

Način pripreme

1

Za biskvit izradimo jaja,pola šalice šečera,šalicu mlijeka,ulje,griz,prašak za pecivo,jedan vanil šečer,majonezu,kokos i brašno te stavimo u pleh srednje veličine u predhodno zagrijanu pećnicu na temperaturu od 180 stupnjeva i pečemo dvadeset minuta. Kad je biskvit gotov,prelijemo ga sa pola šalice mlijeka.
Za preljev isjeckamo jagode,dodamo jedan vanil šečer,1/3 šalice kristal šečera i pola šalice vode te kratko prokuhamo i sve usitnimo štapnim mikserom. Na ohlađeni kolač staviti preljev te uživati u okusu.

Jagodina tajna
NAMIRNICENačin pripreme