

# Osnovni recept za mućeno testo za četvrtasti kalup

Za kalup 25 x 11 cm

1 Testo  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Četvrtasti uski kalup ( 25 x 11 cm):

malo masnoće  
pšenično brašno

### Mućeno testo:

250 g omekšalog maslaca ili margarina  
150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
4 jaja  
300 g pšeničnog brašna  
4 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo  
2 kašika/e mleka

## 1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu. Podmažite i četvrtasti uski kalup i pospite ga brašnom.

## 2 Mućeno testo:

Omekšali margarin stavite u činiju i umutite mikserom (nastavci za mućenje). Neprestano muteći dodajte postepeno šećer, vanilin šećer i so, sve dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte i iz 2 puta, naizmenično sa mlekom, dodajte u umućenu smesu i sjedinite muteći srednjom brzinom. Rasporedite testo u kalupu, poravnajte i stavite da se peče u donjem delu rerne. Nakon 15 min. pečenja zasecite kolač oštrom nožem po užini oko 1 cm duboko.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: donja**