

Kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer
- 200 g očišćenih višanja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i vanil šećer. Izmešati.

Pola smese sipati u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni malo da se zapeče (5 minuta), izvaditi i staviti višnje.

Preko višanja sipati ostatak testa i vratiti u rernu da se peče na 180 stepeni još 15 minuta.

Ohlaen kolac iseci i posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet