

Kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece kruške
- 3jajeta
- 2 šolje od 2 dlšecera
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljakiselog mleka
- 1/2 šoljeulja
- 1limun
- 1prašak za pecivo
- 1vanil šecer

Priprema

Kruške ocistiti, iseci na kocke i nakapati sokom od limuna. U ciniji penasto umutiti jaja i šecer, smanjiti kolicinu šecera po želji, ako su kruške preslatke, pa dodati kiselo mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilinom i rendanom koricom limuna. Dodati kruške u smesu i blago promešati. Sve presuti u namašćen i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj pecnici dok ne poprimi lepu boju. Proveriti metodom cackalice, da li je kolac pecen. Ohlaen kolac bogato posuti šecerom u prahu.

Savet