

## **Brzi vocni kolac (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **5** dljogurta
- **1,5** dlulja
- **500** gbrašna
- **2** kesiceprška za pecivo
- **200** gšecera
- **5** kesicavanolin šecera

#### **Ostalo:**

- **700-800** gvoca po izboru
- šefer u prahu

### **Priprema**

Umutiti penasto šefer i jaja, i dodati ostale sastojke. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Uzeti voce po izboru - višnje, kupine, maline, jagode, kajsije, breskve, ribizle, jabuke, šta god odaberite sami, ja cesto pravim u zavisnosti od voca koje stiže - sezone. Veliki pleh od rerne podmazite uljem i pospite sa brašnom. Razlijte smesu, odozgo poreajte voce i pecite 40tak minuta. Kad se prohladi isecite na kocke i pospite šeferom u prahu.

## **Savet**

lako, brzo, ukusno, deca ga obožavaju, ne treba vam ni mikser, sve možete runo umutititi.