

Kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g krušaka
- 150 g margarina
- 3 jajeta
- 180 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 180 g brašna
- 5 kasika kokosa
- 1 dl mleka
- 40 g badema
- malo prezli
- malo brašna za posipanje

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šecerom, pa dodavati jedno po jedno jaje, neprekidno mešajući, dok se ne dobije ujednačena smesa. Nakon toga brašno promešati sa kokosom i praškom za pecivo, pa dodati u smesu i promešati. Kruške oljuštiti i iseci na kocke, a zatim i njih dodati u smesu. Na kraju dodati mleko i sve sjediniti varjačom. U podmazan i prezlama posut pleh, uliti smesu i lepo je poravnati. Odozgo posuti listićima badema. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko pola sata.

Savet