

Kolac sa makom i višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jaja
- 2 **šolje** šecera
- 2 **šolje** maka
- 2 **šolje** brašna
- 2 **šolje** višanja
- 1 **dl**soka od višanja
- 6 **kašika** otopljene svinjske masti
- 1 **kašica** soda bikarbonate
- 1 **šolja** mleka

i još:

- 200 **g** sitnog šecera

Priprema

Sjediniti jaja i šecer pa mutiti mikserom dok se šecer ne otopi. Potom dodati mleko, brašno, sodu bikarbonu, otopljenu svinjsku mast i sok od višanja pa dobro izmešati.

Na kraju dodati višnje i mleveni mak, te ponovo polako promešati.

Smesu sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju. Peci u zagrejanoj rerni na 170 °C oko 30 minuta.

Gotov kolac posuti sitnim šećerom.

Savet

Mera šolje= 2 dl