Brzi kolac sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **20 kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **24 kašike**mleka
- **24 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**višanja
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati ulje i mleko. Kad se sjedini, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti dok se ne dobije homogena smesa.

Polovinu smese sipati u pleh obložen pek-papirom.

Preko rasporediti višnje.

Preliti ostatkom smese.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Pecen kolac posuti šecerom u prahu.

Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ko voli može staviti još višanja, ja ne volim kad je kiselo. :)