

Trešnja kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)** brašna
- **2 šolje** kristal šećera
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 šolje** jogurta
- **1/2 šolje** ulja

Za fil:

- **50 g** trešanja
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kriška** sjenickog sira

Priprema

Prvo ocistiti koštice iz trešanja. Zatim trešnje posuti vanilin šećerom, nek stoje dok spremate smesu. U ciniju, mikserom umutiti brašno, šećer, jaja, jogurt, prašak za pecivo i ulje. Smesu presuti u pleh i ostaviti da odstoji 5-7 minuta. Za to vreme, u blender staviti trešnje i sir i izblendirati, al ne sitno, tri puta na kratko stisnuti dugme.

I tu smesu posuti po smesi koja je u plehu.

I peci 35-40 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kola je gotov, kad se na viljušku ne lepi smesa. Posuti prah šeerom. Prijatno!