

## ***Brzi kolac sa kruškama***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **3 šolje (od 2 dl)** brašna
- **1,5 šolja** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **2 šolje** jogurta
- **1 šolja** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- naribana korica 1 limuna
- **2 kašike** pekmeza od krušaka
- **4** mekane zrele kruške

### **Priprema**

Umutite jaja sa šećerom da postanu pjenasta. Dodate ostale sastojke (osim krušaka) i umješate biskvit. Ulijete smjesu u veliki pleh obložen pek papirom. Očišćene kruške narežite na kolutice i posložite ravnomjerno po smjesi za biskvit. Stavite peci na 180 stupnjeva na oko pola sata (dok lijepo ne porumeni). Po želji peceni kolac pospite sa prah šećerom.

### **Savet**

Ukusan, so?an i nabrzaka!!! :-)