

Jesenji kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja kiselog mleka
- 1/2 šolje ulja
- 3 šolje brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica zacina za medenjake
- 1 jabuka
- 1 breskva
- 1 dunja
- 5 šljiva

Za posipanje:

- 1 kašika kakaoa

Priprema

Prvo zagrejte rernu na 150 stepeni. Potom umutite jaja sa šećerom, dodajte kiselo mleko i ulje. Izmešajte sve suve sastojke i dodajte u prethodno umucenu smesu. Miksajte biskvit dok se svi sastojci ne sjedine.

Voce isecite na sitne kockice i umešajte u biskvit.

Sipajte u pleh precnika oko 22 cm ili u pleh za mafine. Pecite 20 minuta na 150 stepeni i još 10 minuta na 170. Prohlaen kolac, pospite kakaom.

Savet

Nadam se da nisam zakasnila sa receptom i da još uvek ima šljiva. Ako ih nema, dodajte više nekog drugog voa.