

Socni kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g omekšalog putera ili margarina
- 170 g brašna
- 50 g zobenih pahuljica
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 12 suvih šljiva
- 10-tak šljiva iz kompota
- i malo sjeckanih oraha

Priprema

Suve šljive preliti vrelom vodom i ostaviti 15-tak minuta, da omekšaju. Umutiti omekšao puter i šećer, pa miksajući dodavati po jedno jaje. Izmiksati. Sjediniti brašno, sodu bikarbonu, prstohvat soli, zobene pahuljice i cimet, pa dodati na 3x u smjesu sa jajima. Sjediniti. Zatim, dodati i narezane, očiscene suve i šljive iz kompota.

Sve dobro sjediniti, pa sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Posuti sjeckanim orasima.

Peci oko 30 minuta na 180 C. Pecen kolac potpuno ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz kaficu ili aj!