

Starinski kolac sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 **cašajogurta**
- 1,5 **cašašecera**
- 1 **cašaulja**
- 2 **cašebrašna**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**
- 300 **gvišnji bez koštica**

Za posipanje:

- **malošecera u prahu**

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom dok se šećer ne otopi. Dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Smjesu dobro sjediniti, pa polovinu sipati u tepsiju i peći na 200 stepeni 3-4 minuta. Kada se malo počne peći poreati višnje i preliti ostatak smjese i peći nekih 15-20 minuta dok se ne ispece.

Vruc kolac posuti šećerom u prahu.

Savet

Koristila sam aše od 200 ml. Kola je bolji kada prenoi pa upije šeer u prahu..bude soniji...