

## **Vocno-socni kolac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **2 šolje od 2,5 dlžutog šecera**
- **1 šoljavocnog jogurta**
- **1 šoljaulja**
- **1pršak za pecivo**
- **2 šoljebrašna**
- **2 kašikemlevenih badema**
- **1vanilin šecer**

#### **I još:**

- **2 šoljevišanja**
- **4-5jabuka**
- **malošecera u prahu**
- **1-2 kašikegriza**

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa zatim dodati sve ostale sastojke, sem voca. Pleh podmazati i pobrašnjaviti, a potom sipati polovinu smese i staviti da se pece. Jabuke i višnje pomešati sa grizom i kojom kašikom šecera, ako želite. Kad se uhvatila korica, izvaditi pleh, ocediti voce i pobacati po kolacu. Preliti ostatkom smese i vratiti u pecnicu. Peci kolac dok ne dobije finu rumenu boju i kad probate cackalicom, da nema lepljivog testa po njoj. Ohlaen kolac posuti šecerom u prahu zamirisanim vanilinom.

## **Savet**

Kola je neverovatno izdašan i vrlo, vrlo soan... Za sve ljubitelje vonih kolaa....