

Žuti kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 1,5 **čaša**šecera
- 2 **čaše**brašna
- 1 **čaša**jogurta
- 1 **čaš**aulja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 300 g jagoda
- 1 limun - rendana korica
- šećer u prahu

Priprema

Jaja, brašno, ulje, šećer, prašak za pecivo i rendanu koricu limuna sjediniti i umutiti mikserom. Staviti u pleh papir za pečenje pa izliti smesu. Pola isekanih jagoda pobacati po smesi, zatim vrhom noža blago pritisnuti da padnu na dno, onda staviti i drugi deo jagoda da ostanu na vrhu. Staviti pleh u rernu i peći 30 minuta na 180 stepeni.

5 minuta pred kraj kolac izbockati viljuškom i ostaviti da se peče tačno 30 minuta. Kada je gotov izgleda kao na slici, a možete ga posuti sa šećerom u prahu. Prijatno!

Savet

Originalni recept je sa višnjama ali ga mi volimo i sa jagodama, svejedno je :)