

## *Brzi kolac sa jagodama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g jagoda
- 4 jajeta
- **1,5** čaša šećera
- **2** čaše brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** čaša kiselog mleka
- **100** ml ulja
- malo šećera u prahu
- **1** kašika kakaoa

### **Priprema**

Izmutiti jaja, dodati šećer (mera je čaša od jogurta 180 ml), prašak za pecivo, ulje, kiselo mleko i na kraju kašikom umešati brašno. Tepsiju podmazati, posuti je brašnom pa sipati polovinu testa. U ostatak testa dodati kakao, promešati pa sipati preko žutog testa.

Jagode poreati preko testa. Staviti da se pece oko 25 minuta na 180 stepeni.

Kada je kolac gotov posuti sa šećerom u prahu.

**Savet**