

## ***Vocni kolac "Brzi"***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g rastopljenog putera
- 200 g šećera
- 150 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 cela jajeta
- voće (kajsije, jagode, maline, višnje...  
najlepše je sa mekšim kajsijama)
- šećer u prahu

### **Priprema**

Umutiti belanca penasto i dodati šećer i žumanca i mutiti. zatim dodati brašno, prašak za pecivo i rastopljen puter i mutiti da se dobro sjedini.

Masu razliti u podmazan i brašnom posut dublji pleh. Poreati odozgo voće (kajsije isecene na četvrtine) i peci 35-40 min. na 180 C.

Peceno posuti prah šećerom ili ohlaeno premazati šlagom. Mi samo pospemo prah šećerom i pojedemo pre nego što se oladi. Prijatno!