

Kolac sa kupinama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kupina
- 4 jajeta
- **250 g** šecera
- 2 vanilin šecera
- **200 ml** gustog jogurta
- **180 ml** ulja
- **300 g** brašna
- **1,5 kesica** praška za pecivo

Priprema

Umutite jaja sa šecerom i vanilom. Dodajte ulje i jogurt. Promešajte brašno sa praškom za pecivo. Umutite sa jajima. Pleh zagrejte u rerni na 200 C pa ga krpom izvadite i ulijte testo pa odozgo poreajte kupine. Pecite oko 40 minuta pa proverite cackalicom (ako ne ostaje testa kad "bocnete" kolac znaci pecen je), a kad se ohladi posipajte šecerom u prahu.

Savet