

Socne šnite sa smokvama i bananom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 prstohvatsoli
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 1 dl jogurta
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 banana
- 200 g svežih smokava

Posipanje:

- 50 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja, šecer, vanilin šecer i so, dodati ulje, jogurt i mutiti još malo. Tako umućenoj smesi dodati brašno u koje je umešan prašak za pecivo. Lagano izmešati vodeći računa da ne ostanu grudvice brašna. Sipati u podmazan i brašnom posut uski pleh. Posuti smokve secene na četvrtine, a bananu na kolutove po testu. Ubaciti pleh u unapred zagrejanu rernu na 150 stepeni i peći dok se ne dobije lepa braon korica. Peceni kolac ohladiti pa posuti šecerom u prahu.

Savet