

Kolac sa trešnjama (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 ml ulja
- 150 ml mleka
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

I još:

- 300 g trešanja

Priprema

Uskoro nam stižu trešnje pa evo jedan kolac jednostavan a fin sa njima. :) 2 manja jajeta, 150 gr šecera mutiti mikserom da se šecer sav otopi, te da smesa pobeli i izgleda kao krema, dodati 50 ml ulja, 150 ml mleka, 250 gr brašna pomešano sa pola praška za pecivo. 300 gr trešanja ocistiti od koštica Premazati tepsiju (manja tepsija je u pitanju, ako želite tanji kolac onda veća tepsija) ili staviti pek papir, sipati pola smese, poreati polovinu trešanja, pa opet smesa i na kraju opet trešnje. Peci na 180C. ačkalicom isprobati da li je kolac pečen. Posuti sa prah šecerom po želji.

Savet