

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **4** manje šolje od kafešecera
- **2** šoljice ulja
- **3** šoljice jogurta
- **5** šoljica brašna
- **1** kesice prška za pecivo

Još:

- **1** kg šljiva
- **2** kašike šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šefer potom dodati ulje i jogurt sjediniti sastojke na kraju dodati brašno pomešano praškom za pecivo. Izliti pola mase u podmazanu i brašnom posutu tepsiju, preko poreati ocišcene šljive pa preliti ostatkom testa. Staviti u rernu na 180°C da se pece. Ohlaeni kolac posuti prah šecerom.

Savet

Kola može da se pravi i sa drugim voem. Biskvit je veoma soan.