Medeni kolac sa breskvama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 170 g margarina
- 1,5 dl mleka
- 150 g šecera
- 2 kašike meda
- 2 kašicice praška za pecivo
- 4-5 breskvi (svežih ili iz kompota)
- cimet
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Margarin, šecer, i med mikserom izmutiti, dodati jaja, mleko, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti.

Sipati u podmazan pleh, na testo staviti iseckane breskve, posute sa cimetom.

Peci na 180 C oko 30 minuta.

Ohlaen kolac posuti šecerom u prahu.