

Kolac sa trešnjama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** trešanja
- **300 g** šecera
- **400 g** brašna
- 2 jaja
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanil šecera
- malo šecera u prahu

Priprema

Dobro umutiti jaja, šecer, vanil šecer, mleko, brašno, ulje, prašak za pecivo. Smesu izliti u tepsiju na papir za pečenje, peci u rerni na 220 stepeni. Nakon 15 minuta pečenja izvaditi kolac posuti očišćenim trešnjama i peci još 30 do 40 minuta. Kada je kolac gotov posuti prah šecer.

Savet

Umesto trešanja mogu se koristiti višnje, kajsije.