

## Kolac sa Višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6jaja
- 1.5 **čaša od 2 dl**šecera
- 2 **dl**ulja
- 3 **dl**mleka
- 2 **čaše od 2 dl**griza
- 1 **čaša od 2 dl**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 500 **g**višanja
- šećer u prahu za posipanje

### Priprema

Umutite jaja i šećer, dodajte ulje, mleko, griz, i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Polovinu mase sipajte u podmazan pleh i pecite 10 minuta. Izvadite pleh, poreajte višnje, sipajte preostalu masu i vratite u rernu. Pecite oko pola sata na 180 stepeni.

### Savet