

Vocni kolac s jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **2** šoljice
 - **4** šolješecera
 - **6** šoljabrašno
 - **2** dljogurta
 - **1** šoljavvišnje
 - **1** kesicapršak za pecivo
 - **malomlevenih** oraha

Priprema

Umutiti mikserom najpre belanca sa šecerom, dodati žumanca i još malo mutiti, dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i jogurt pa promešati varjacom. Jednu polovinu mase sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci oko 5 minuta u rerni zagrejanoj na 220 C. Izvaditi iz rerne i odozgo poreati višnje pa ih preliti drugim delom umucene mase. Vratiti u rernu i peci još oko 10 minuta. Vruc kolac posuti prah šecerom i mlevenim orasima.

Savet