Kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer
- **200 g**ocišcenih višanja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i vanil šecer. Izmešati.

Pola smese sipati u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni malo da se zapece (5 minuta), izvaditi i staviti višnje.

Preko višanja sipati ostatak testa i vratiti u rernu da se pece na 180 stepeni još 15 minuta.

Ohlaen kolac iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet