

Kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece kruške
- **3**jajeta
- **2 šolje od 2 dl**šecera
- **2 šoljebrašna**
- **1 šoljakiselog mleka**
- **1/2 šoljeulja**
- **1**limun
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer

Priprema

Kruške ocistiti, iseci na kocke i nakapati sokom od limuna. U ciniji penasto umutiti jaja i šecer, smanjiti kolicinu šecera po želji, ako su kruške preslatke, pa dodati kiselo mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, vanilinom i rendanom koricom limuna. Dodati kruške u smesu i blago promešati. Sve presuti u namašcen i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj pecnici dok ne poprimi lepu boju. Proveriti metodom cackalice, da li je kolac pecen. Ohlaen kolac bogato posuti šecerom u prahu.

Savet