

Natopljeni cimet kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šecera
- **1** čaša jogurta
- **3** jajeta
- **oko 100 ml** ulja
- **1/2 kesice** cimeta

Za preliv:

- **250 g** šecera
- **300 ml** vode
- **1/2 kašičice** vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja, dodati jogurt i ostale sastojke... Umucenu smesu uliti u nauljenu i posutu brašnom tepsiju. Kolac peći na 200 C, oko 20-25 minuta. Za to vreme kuvati sirup.

Kada je kolac gotov, preliti ga i iseci kada se ohladi.

Savet

Možete duplirati smesu, ako hoete veu koliinu...