

Kolac sa šljivama (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 6 šoljica šećera
- 4 šoljice jogurta
- 3 šoljice ulja
- 8 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 gocišćenih svežih šljiva

Priprema

Jaja, šećer, ulje i jogurt dobro umutiti da se masa sjedini, dodati brašno kome smo dodali prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti, pa polovinu testa sipati u podmazan pleh, preko testa poreati šljive i preko šljiva preliti ostalo testo. Peci na temperaturi od 220 C, 30-ak minuta.

Kada se malo prohladi, posuti prah šećerom i iseci na željene komade

Savet