

Kolac sa džemom od šipuraka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 13 kašika šecera
- 17 kašika mleka
- 14 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike ulja
- malodžema od šipuraka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati mleko, vanil šecer i ulje. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 C, dok ne dobije lepu boju. Gotov kolac ostaviti da se prohladi, pa ga premazati džemom. Iseci na kocke.

Savet