

Kolac sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** čaša kisele vode
- **1** čaša soka breskva-jabuka
- **1/2** čaše ulja
- **2** čaše kristal šecera
- **2** čaše mlevene plazme
- **5** suvih smokvi
- **5** suvih kajsija
- **3** suvih šljiva bez koštica

Priprema

Mikserom umutiti brašno, jaje, šecer, prašak za pecivo, vanilin šecer, mlevenu plazmu, sok, kiselu vodu i ulje. Dobijenu smesu presuti u pleh.

Pleh prodrmati i na tu smesu dodati iseckane suve smokve kajsije i šljive. Stavuti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 250 stepeni, oko 20 minuta, dok ne porumeni.

Savet

Kola možete posuti prah šeerom.