

Kolac sa kruškom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manje kruške**
- **2 jajeta**
- **1 šoljamleka ili jogurta**
- **1/3 šoljeulja**
- **1 šoljašecera**
- **2 šoljebrašna**
- **1 kašicicacimeta**
- **1,5 kašicicaprška za pecivo**
- **1/2 kašicicesode bikarbone**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo skuvamo neocišcene kruške sa svim zacinima. Ako su kruške dobro zrele možete ovaj deo i preskociti. Kuvamo oko 10 minuta na srednjoj vatri. Ja sam u vodu dodala malo šecera, anis zvezdu, štapić vanile i štapić cimeta. Ako imate kruške iz konzerve ovo nije potrebno.

Pustimo da se ohade, pre nego što ih oljuštimo, preplovimo i izvadimo semenke. Predgrejemo rernu na 180 C. Pripremimo pleh za pecenje i obložimo dno sa papirom za pecenje.

U velikoj ciniji pomešamo jogurt, jaja šecer, vanilu i ulje. U drugoj ciniji, prosejemo brašno, dodamo prašak za

pecivo, sodu bikarbonu i cimet. Sada fino sve izmešamo.

Na oljuštenim kruškama, zasecemo uzduž ali ne sasvim do kraja. Dobijemo lepezu. Sipamo testo u pleh pa odozgo poredjamo polutke zasecene kruške. Možete ovde videti da sam ja dodala i malo kupina, ovo nije obavezno.

Pecemo 30 do 35 minuta dok lepo porumeni.

Savet