

Kolac sa kruškom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** manje kruške
- **2** jajeta
- **1** šolja mleka ili jogurta
- **1/3** šolje ulja
- **1** šolja šećera
- **2** šolje brašna
- **1** kašičica cimeta
- **1,5** kašičica praška za pecivo
- **1/2** kašičice sode bikarbone
- **1** kašičica vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

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

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

U velikoj činiji pomešamo jogurt, jaja šećer, vanilu i ulje. U drugoj činiji, 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