

Brzi kolac sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **20 kašikašecera**
- **12 kašikaulja**
- **24 kašikemleka**
- **24 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **200 gvišanja**
- **za posipanješecer u prahu**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati ulje i mleko. Kad se sjedini, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti dok se ne dobije homogena smesa.

Polovinu smese sipati u pleh obložen pek-papirom.

Preko rasporediti višnje.

Preliti ostatkom smese.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Pecen kolac posuti šecerom u prahu.

Ostaviti da se ohladi, pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ko voli može staviti još višanja, ja ne volim kad je kiselo. :)