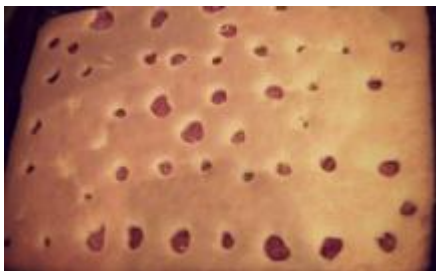


Kolac sa vocem (jagodama)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **200** gšecera
- **250** gbrašna
- **6** kašikaulja
- **9** kašikavode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **300** gjagoda

Priprema

Odvojena žumanca umutiit sa šecerom, dodati vrelu vodu, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. I sve umutiti. Belanaca umutiti posebno u cvrst sneg. Dodati ih prvoj smesi i sve lepo promešati bez mucenja (varjacom). Uliti u podmazan pleh (ulje, brašno). Jagode posuti brašnom i promešati, dodati ih jednu po jednu u smesu.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 20-tak minuta.

Savet

U ovaj kola? možete dodati bilo koje vo?e po želji, ili kockice ?oklade.