

## ***Brzi kolac sa kruškama***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 3 šolje (od 2 dl) brašna
- 1,5 šolja šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 2 šolje jogurta
- 1 šolja ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- naribana korica 1 limuna
- 2 kašike pekmeza od krušaka
- 4 mekane zrele kruške

### **Priprema**

Umutite jaja sa šećerom da postanu pjenasta. Dodate ostale sastojke (osim krušaka) i umješate biskvit. Ulijete smjesu u veliki pleh obložen pek papirom. Očišćene kruške narežite na kolutice i posložite ravnomjerno po smjesi za biskvit. Stavite peci na 180 stupnjeva na oko pola sata (dok lijepo ne porumeni). Po želji peceni kolac pospite sa prah šećerom.

### **Savet**

Ukusan, so?an i nabrzaka!!! :-)