

## **Kolac sa kruškama (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jajeta
- 2 šolje od 2,5 dlšecera
- 1vanilin šecer
- 2 šoljeoštrog brašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašicice cokolade u prahu
- 1 šolja ulja
- 1 šoljam leka
- 8krušaka

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerima, pa dodati ulje i mleko, a potom brašno pomešano sa praškom za pecivo i cokoladom u prahu. Pleh obložiti pek-papirom, pa u njega sipati umucenu smesu. Kruškama odseći donji deo, da bi bile stabilnije, a peteljke ostaviti. Poreati ih po testu.

Peci kolac u pecnici zagrejanoj na 175-180 stepeni, oko 45-50 minuta, u zavisnosti od pecnice, najbolje probati cackalicom. Gotov kolac ohladiti i posuti šecerom u prahu.

### **Savet**

Moje kruške su bile iz mog dvorišta, neprskane, pa im zato nisam gulila koru, ali isto tako, može im se skinuti. Kora se ni ne oseti, a kola je vrlo ukusan i soan.