

Kolac sa kruškama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2,5 dl šecera
- 1 vanilin šećer
- 2 šolje oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašičice čokolade u prahu
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 8 krušaka

Priprema

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

Peci kolac u pecnici zagrejanjoj na 175-180 stepeni, oko 45-50 minuta, u zavisnosti od pecnice, najbolje probati čačalicom. Gotov kolac ohladiti i posuti šećerom 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 kolač je vrlo ukusan i sočan.