Socni kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **150 g**omekšalog putera ili margarina
- **170 g**brašna
- **50 g**zobenih pahuljica
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 prstohvat**soli
- **12**suvih šljiva
- **10-tak**šljiva iz kompota
- **i malo**sjeckanih oraha

Priprema

Suve šljive preliti vrelom vodom i ostaviti 15-tak minuta, da omekšaju. Umutiti omekšao puter i šecer, pa miksajuci dodavati po jedno jaje. Izmiksati. Sjediniti brašno, sodu bikarbonu, prstohvat soli, zobene pahuljice i cimet, pa dodati na 3x u smjesu sa jajima. Sjediniti. Zatim, dodati i narezane, ocišcene suve i šljive iz kompota.

Sve dobro sjediniti, pa sipatu u pleh obložen papirom za pecenje. Posuti sjeckanim orasima.

Peci oko 30 minuta na 180 C. Pecen kolac potpuno ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti uz kaficu ili aj!