

Kolac sa jagodama (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **170 gšecera**
- **170 g brašna**
- **450 gjagoda**
- **1 kesicavanilin šecera**
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

Jagode oprati i iseckati na sitnije kockice. Jaja, šecer i vanilin šecer mutiti dok se ne dobije glatka masa. Brašno umešati varjacom, dodati jagode i sve dobro sjediniti.

Masu sipati u kalup i peci prvih 5 minuta na 200 C, zatim smanjiti na 180 C i peci oko 30 minuta.

Kada se kolac ispece i ohladi posuti ga prah šcerom.

Savet

Može se koristitit i neko drugo voe. A uz kola dobro ide i sladoled od vanile :)