

Brzi kolac sa jagodama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** jagoda
- **4** jajeta
- **1,5** **čaša** šećera
- **2** **čaše** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **čaša** kiselog mleka
- **100** **ml** ulja
- **malo** šećera u prahu
- **1** **kašika** kakaoa

Priprema

Izmutiti jaja, dodati šećer (mera je čaša od jogurta 180 ml), prašak za pecivo, ulje, kiselo mleko i na kraju kašikom umešati brašno. Tepsiju podmazati, posuti je brašnom pa sipati polovinu testa. U ostatak testa dodati kakao, promešati pa sipati preko žutog testa.

Jagode poreati preko testa. Staviti da se pece oko 25 minuta na 180 stepeni.

Kada je kolac gotov posuti sa šećerom u prahu.

Savet