

Kolac sa višnjama (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g šecera
- 2 dl mleka
- 2 dl ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g očišćenih višanja

Priprema

Jaja i šecer penasto umutiti mikserom, pa dodati mleko i ulje. Prašak za pecivo pomešati sa brašnom pa polako dodavati u umućenu smesu i mešati varjačom da bi se sastojci sjedinili i smesa postala kompaktna.

Gotovu smesu sipati u podmazan pleh i posuti višnjama.

Peci na 220 stepeni, u zagrejanoj rerni, dok ne porumeni. Kada nožem bocnete kolac i ne ostane trag znacitebda je sigurno peceno :)

Pecen i prohladjjen kolac posuti prah šecerom i spreman je za poslužjenje :)

Savet

Pleh ne morate podmazivati ako koristite papir za peenje.