

Kolac s breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g breskvi

Za posipanje:

- po potrebi šecer u prahu

Priprema

Breskve ocistiti od koštica i prepoloviti. U odgovarajućoj posudi umutiti jaja i šecer, dodati mleko, ulje i razmutiti mikserom. Potom mikser isključiti te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano sjediniti kašikom.

Pleh obložiti pek papirom te uliti polovinu umucene smese.

Kratko zapeci u zagrejanoj rerni, izvaditi pleh, poreati breskve. Preliti preostalom smesom i vratiti u rernu.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi te ga iseci na kocke (ili parcad željene velicine) posuti šećerom u prahu te poslužiti.

Savet

Prava vona poslastica,probajte. Prijatno!