Kolac sa kupinama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**kupina
- **4** jajeta
- **250 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **200 ml**gustog jogurta
- **180 ml**ulja
- **300 g**brašna
- **1,5 kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutite jaja sa šecerom i vanilom. Dodajte ulje i jogurt. Promešajte brašno sa praškom za pecivo. Umutite sa jajima. Pleh zagrejte u rerni na 200 C pa ga krpom izvadite i ulijte testo pa odozgo poreajte kupine. Pecite oko 40 minuta pa proverite cackalicom (ako ne ostaje testa kad "bocnete" kolac znaci pecen je), a kad se ohladi posipajte šecerom u prahu.

Savet