

Kolac sa brusnicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **260 g** brašna
- **50 g** kristal šećera
- **100 g** brusnica
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** ulja
- **50 g** bele čokolade
- **50 g** crne čokolade
- **20 g** kore limuna

Priprema

Omekšao margarin pomešati sa šećerom pa mutiti mikserom. Zatim dodati jogurt, 2 vanilice i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mutiti da se smesa izjednači. Dodati seckanu belu i crnu čokoladu, brusnicu i koru jednog limuna.

Izvaditi testo iz cinije za mikser i umesiti rukom da se smesa ujednači i svi sastojci promešaju. Kalup za u kome će se peći kolac obložiti pek papirom i izruciti mesu.

Peci 180 C, 20 minuta. Ispečen kolac ostaviti da se dobro ohladi, seci i servirati po želji.

Savet