

Kolac sa grožž?em



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **13 kašika**šecera
- **13 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **10 kašika**jogurta
- **10 kašika**maslinovog ulja
- 1vanilin šećer
- **500 g**crnog grožž?a
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Pripremimo namirnice.

Penasto umutiti jaja sa šećerima, pa dodati ulje i jogurt, i brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Tepsiju nauljiti i posuti brašnom, pa preruciti smesu. Iz grožž?a izvaditi semenke i porežati zrna u testo, blago ih utisnuvši. Ugrejati pecnicu i peci na 180 stepeni oko 40tak minuta, proveriti cackalicom. Gotov kolac posuti šećerom u prahu.

Savet