

Kolac s malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 1 **caš**aulja
- 3 **caše**brašna
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 250 g malina
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja i šećer, dodati jogurt i ulje te lagano mutiti mikserom. Potom isključiti mikser te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni 5 minuta. Izvaditi pleh, rasorediti maline te peći na 180 stepeni oko 25 minuta. Gotov kolac ostaviti da se ohladi te ga seci i poslužiti (po želji posuti šećerom u prahu).

Savet

Ulje, šećer i brašno meriti **?**ašom od jogurta.