

Višnjar



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 200 ml ulja
- 300 g brašna
- 1 kašika kiselog mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 300 g očišćenih višanja

Priprema

Mikserom mutiti jaja sa kristal šecerom. Zatim dodati ulje i kiselo mleko, lagano promešati da se sjedini. U sjedinjenu smesu dodati brašno, prašak za pecivo i vanilin šecer. Zatim dodati sveže (ili smrznute) višnje. Lagano promešati da se ne bi smesa obojila od višanja. Smesu sipati u kalup obložen pek papirom i peci na 180 C.

Savet