

Kolac sa makom i šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1 šolja**samljevenog maka
- **1,5 šolja**poluintegralnog brašna
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mleka
- **1/2 šolja**eulja
- 2 jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- šljive

Priprema

Ovo je stari i veoma jednostavan recept, može se raditi i sa ostalim vocem ali je veoma ukusan i sa svežim šljivama. Mera je šolja od 250 ml, a tepsija 28x40, ako imate manju tepsiju uzmite manju šolju. Šljive iseckajte na kockice. Jaja pomešajte sa šećerom (nije potreban mikser), dodajte mleko, ulje potom brašno sa praškom za pecivo, mak, sve lepo promešajte i sipajte u namazanu tepsiju posutu brašnom, na vrh poreajte iseckane šljive. Pecite na 180 oko 30 minuta. Gotov kolac ostavite da se ohladi, potom režite.

Savet