

Vocni kolac (13)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 180 g smeeg šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 40 g kokosovog brašna
- 250 g jogurta
- 60 ml ulja
- 2 jajeta
- 1 prstohvatsoli

I još:

- 300 g višanja

Priprema

Ovaj kolac sam napravila po receptu, sa stranice, Gaga u kuhni.

Kolac se veoma lako pravi, mikser nije, uopšte, potreban. U dublju posudu staviti sve suve sastojke - brašno, šećer, so, prašak za pecivo, vanilin šećer i kokosovo brašno. Promašati kašikom, da se sastojci sjedine.

Na sredinu smese, kašikom, napraviti udubljenje. Sipati, prvo, jogurt (u originalnom receptu se koristi kefir), dodati ulje i na kraju jaja. Kašikom izmešati tecne sastojke, da se dobro sjedine, pa polako, pomešati sa

brašnom. Kašikom sjediniti, sve, sastojke. Nije potrebno da se dobije glatka smesa.

Pleh, vel. 30x20 cm podmazati uljem i posuti brašnom. Blago udarati rukama, po plehu, da se brašno, ravnomerno, rasporedi po celom plehu, a ostatak istresti.

U pripremljeni pleh sipati umucenu smesu. Po površini rasporediti 300 g očišćenih višanja (u originalnom receptu je bilo 250 g malina). Višnje, malo, pritisnuti, da upadnu u testo.

Staviti kolac da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probat cackalicom da li je pecen), ostaviti da se ohladi, pa ga poslužiti.

Savet