

Kolac sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 4 manje šolje od kafešecera
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice jogurta
- 5 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Još:

- 1 kg šljiva
- 2 kašike šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šećer potom dodati ulje i jogurt sjediniti sastojke na kraju dodati brašno pomešano praškom za pecivo. Izliti pola mase u podmazanu i brašnom posutu tepsiju, preko poređati očiscene šljive pa preliti ostatkom testa. Staviti u rernu na 180°C da se pece. Ohlaeni kolac posuti prah šećerom.

Savet

Kolac može da se pravi i sa drugim voćem. Biskvit je veoma sočan.