

Kolac sa šljivama (19)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 dlulja
- 2 dl jogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 300 g brašna

I još:

- po željiorah
- cimet
- šljive

Priprema

Uzeti zdelu, staviti jaja i šecer. Mutiti jaja dok ne pobele i udvostruce volumen, potom dodati ulje i jogurt i sve lagano promešati. Brašno prosejati i pomešati sa praškom za pecivo, dodati u smesu od jaja i sve lagano kašikom promešati. U tepsiju staviti papir za pecenje ili premazati sa maslacem, posuti brašnom, višak brašna istresti. Šljive oprati, izvaditi koštice. Ako želite da u šljive stavljate malo oraha, pazite kako vadite košticu, onda treba da bude što manji otvor i tu ubacite polutku oraha, ili stavljate malo cimeta, odaberite šta više volite. Pore?ajte šljive sa razmakom po testu. A ako ni to necete, onda samo polutke šljiva pore?ajte po kolacu. Pecite kolac na 180 oko 40 minuta.

Savet