

Bakin kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 100 ml ulja
- 250 ml jogurta
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 300-400 g očišćenih i očeđenih višanja
- po želji šecera u prahu

Priprema

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Umutiti penasto jaja sa šecerom. Zatim im dodati ulje, jogurt i vanilin šecer, pa sve lagano sjediniti. Brašno pomešano sa praškom za pecivo postepeno dodavati masi i lepo umutiti. Manji pleh podmazati uljem i posuti brašnom, pa u njega uliti pripremljenu smesu.

Staviti da se zapece oko deset minuta, a onda preko rasporediti oceene višnje i peci još oko pola sata.

Najbolje je cackalicom proveriti da li je kolac pecen. Prohladiti, posuti šecerom u prahu, pa seci na kocke.

Savet