

Kolac sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 300 g + 1 kašika brašna
- 100 g suvog groža
- 50 g brusnice
- 50 g suvih kajsija
- 50 g suvih šljiva
- 50 g suvih smokava
- 2,5 dl mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 125 g margarina
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom i vanil šecerom. Dodati jaja i to umutiti. Naizmenicno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko. Na kraju dodati iseckano suvo voće pomešano sa 1 kašikom brašna. Testo izmešati i sipati u kalup 3x10 cm obložen papirom za pečenje i peći 40 minuta na 180 stepeni. Kolac seci kada se ohladi.

Savet