

Kolac s trešnjama i kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **80 g** šecera
- **100 g** putera
- **5 kašika** mleka
- **2,5 kašike** kokosa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **150 g** trešanja

Priprema

Mleko i puter otopiti zajedno i ohladiti. Jaja i šecer dobro umutiti pa dodati ohlaeno mleko s puterom. Brašno, kokos i prašak za pecivo zajedno izmešati i dodati u jaja. Izmešati. U manji okrugli kalup 22cm staviti pek papir, sipati pola testa pa poslagati polovinu cepanih trešanja prethodno provucenih kroz oštro brašno. Preko staviti ostatak testa i opet poslagati višnje. Malo ih prstom ugurati u testo. Peci na 180C oko 25-30 minuta. Ohlaen kolaca posuti prah šecerom.

Savet