Kolac sa jogurtom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **100 ml**ulja
- **1**limun - kora
- **140 g**šecera
- **180 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **250 g**grckog jogurta
- **60 g**gustina
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Staviti jaja u zdelu, dodati šecer i prstohvat soli, pocnite mutiti sa mikserom na maloj brzini i postepeno povecavajte. Kada se dobije glatka smesa, dodajte jogurt, promešajte špatulom, dodajte ulje, narendanu koru od limuna. U zdeli promešajte brašno, prašak za pecivo i gustin, prosejati sve zajedno. U smesu od jaja dodajite 1 po jednu kašiku i lagano mešajte špatulom, odozgo prema dole, dok se ne dobije glatka i homogena smesa. Kalup 23x10 cm obložiti sa papirom za pecenje. Sipati smesu. Peci na 160-170 C, oko 55 minuta. Proveriti sa cackalicom, ako cackalica izae iz kolaca cista, gotov je. Kolac ostaviti u kalupu da se potpuno ohladi. Kad se kolac ohladio izvaditi iz kalupa, skinuti papir za pecenje.

Savet

Ovaj kola možete raditi i sa jogurtom sa ukusom voa.