

## Socni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g brašna
- 150 ml ulja
- 200 g šecera
- 1 kašaj jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 400 g maline
- 100 g šecera u prahu

### Priprema

Penasto umutite šecer i jaja. Dodajte jogurt, ulje i brašno, pa nastavite da mutite dok se smesa ne sjedini. Na kraju dodajte prašak za pecivo i promešajte kašikom. Smesu sipajte u podmazan pleh i odozgo rasporedite maline. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Kolac posuti šecerom u prahu.

### Savet

Kola je vrlo mekan i ukusan. Umesto malina, koje su ovde glavni sastojak, možete staviti jagode, trešnje, kupine ili kajsije. Neka to bude Vaš izbor.