

## *Kolac od belanaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** belanca
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **100 g** suvog grožđa
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Priprema**

Umutiti belanca dok ne postanu penasta. Dodati šecer i mutiti dok se šecer ne sjedini sa belancima. Zatim dodati brašno sa praškom za pecivo i ulje. Dodati suvo grožđe i sve lagano sjedinite kašikom. Kalup podmazite uljem pobrašniti i sipati smesu. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 25-30 minuta. Uživajte!!!

### **Savet**