

Kolac sa trešnjama (9)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **1,5 (jogurtska caša)**šecera
- **1,5** cašamleka
- **1,5** cašaulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **400 g**brašna
- **400 g**ocišćenih trešanja
- **po želji 3 štanglice**cokolade
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šecer. Dodati mleko i ulje. Kratko umutiti.

Dodati brašno i prašak za pecivo. Kratko umutiti da se sjedine sastojci.

Polovinu smese izliti predhodno podmašćen i pobrašnjen pleh br 30. Peci oko 6-7 minuta na 200 C. Zatim izvaditi kolac rasporediti trešnje i komadice cokolade.

Preliti ostatkom smese i vratiti da se pece na 200 C još oko 20 minuta.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi.

Seci na kocke, posuti šećer u prahu i poslužiti. Prijatno!

Savet