

Posni kolac sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 šoljica** brašna
- **4 šoljice** šećera
- **4 šoljice** kisele vode
- **2 šoljice** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera
- **malonarendane** kore limuna
- **300 g** višanja

Priprema

U dublji sud sipati brašno, šećer, prašak za pecivo, vanilin šećer, narendanu koru limuna i ulje. Dodavati polako kiselu vodu i mutiti dok se sastojci ne sjedine. Izliti u nauljen pleh smesu. Preko posuti višnjama. Peci nekih 40ak minuta na 200C (zavisi od vaše rerne). Kada je kolac gotov, malo ga ostaviti da se prohladi pa iseci, a pre služenja posuti prah šećerom.

Savet

Možete koristiti i drugo voće kao npr malina, kupina, kajsija. Prijatno!