

Brzi kolac sa kajsijama i kokosom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gocišcenih kajsija
- 5jaja
- **2** **caše (180ml)**jogurta
- **1..5** **caše** **od jogurta**ulja
- **3** **caše**šecera
- **4** **pune** **caše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **kesica**vanil šecera
- **1** **caša**griza
- **1** **caša**kokosa

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šećerom i vanil šećerom dodamo jogur i ulje promešamo umešamo griz i kokos i na kraju dodajemo brašno sa praškom za pecivo. Sjedinimo da nebude grudvica sipamo u podmazan pleh i od gore poreamo seckane kajsije.

Pecemo na 180C oko pola sata dok lepo porumeni.

Pri služenju pospemo prah šećerom ili prenažemo djemom od kajsija i pospemo kokosom (ja sam posuka šećerom u prahu).

Savet

Može se koristiti i drugo voe po želji.