

Fini kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 240 ml ulja
- 120 ml vode
- 200 g šećera
- 250 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta
- 1/4 kašičice mlevenog karanfilica
- 1 vanilin šećer
- 4 kruške
- malo šećera u prahu
- 20 g bademovih listica

Priprema

Izmiksati jaja sa šećerom, dodati vodu i ulje, a potom brašno pomešano sa zacинима i praškom za pecivo. Kruške dobro oprati, izrezati po dužini na polovine, izdubiti, koru ne skidati i poreati po smesi, secenim delom ka gore. Posuti ih šećerom.

Rernu podgrejati na 175 stepeni i peći nekih 40 minuta, proveriti cackalicom.

Gotov kolac posipati šećerom u prahu i bademovim listicima. Ohladiti, pa poslužiti.

Savet

Ovo *ohladi*, kod nas-ne biva...