

Brzi kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2 šolje od 2 dlšecera**
- **1 šoljapavlake za kuvanje**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljagriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1vanilin šecer**
- **2 šoljesekanih krušaka**
- **1/2 kesicecimeta**

Glazura:

- **100 g cokolade za kuvanje**
- **4 kašikepavlake za kuvanje**
- **4 kašikeulja**

Prepričanje

Kruške oljuštiti, iseci na kockice, pošeceriti po ukusu, a i ne mora, i dodati im cimet pa promešati. U posudi izmiksati jaja sa šecerima, pa dodati pavlaku za kuvanje, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i griz. Izmešati i ubaciti kruške, sve lepo sjediniti špatulom i sipati u pomašcenu i brašnom posutu tepsiju i peci na 180 stepeni 45-50 minuta, proveriti cackalicom... Ohladiti kolac te ga zaliti cokoladnom glazurom koju ste napravili tako što prokuvate pavlaku sa uljem na tihoj vatri, ubacite natrganu cokoladu i kuvati da se sve lepo sjedini.

Prohladiti kolac toliko da se glazura fino stegne i kolac se može rezati.

Savet

Ovo je jedan od onih kolaa "smukaj i peci" kad vam se ne da da provodite sate u kuhinji, a jede vam se nešto slatko, sad i odmah, gde nema onog uvenog "da prenoi u frižideru"... ušuškani pod toplim ebencetom uz šolju toplog aja... a da ne priam o divnom mirisu koji ispuni celu kuu u ovim hladnim danima... Prijatno vam bilo!