

Bugarski kolac sa kruškama

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 200 g šecera
- 1 jaje
- 1 jogurt (ili kiselo mleko)
- 2 kruške
- 100 g mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 1/2 kašičice cimeta
- malo soli
- prah šecer (za posipanje kolaca)

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom, zatim dodati ostale sastojke i dobro izmešati da se sve izjednaci. Kruške ocistiti od semenki i neljuštene iseci na kockice.

Dodati kruške u masu i promešati.

Pripremljenu masu sipati u kalupe i peci 20 minuta na 220 C.

Kada se prohlade, kolace posuti prah šecerom i poslužiti uz kafu ili caj.