

## *Savršen brzi kolac sa višnjama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 šoljica brašna
- 4 šoljice šecera
- 3 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 1 šoljica mleka
- 2 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 3 kasike kakaoa
- 500 g višanja (ili drugo voće koje imate)
- šećer u prahu (za posipanje)

### **Priprema**

Umutiti jaja i dodati, šećer, mleko, ulje, vanilin šećer i brašno, pomešano sa praškom za pecivo.

Kada umutite testo izlijte u pleh nauljen i posut brašnom, polovinu smese, dok u drugu polovinu dodajte kakao i onda i to dodajte. Nakon toga postavite višnje na vrh i malo ih pritisnite, da ne ostanu sve na vrhu.

Peci na 200 C oko 20-ak minuta.

Ako nije dovoljno peceno, ostavite ga, sve dok vam nakon zaranjanja cackalice ništa ne ostane na njoj.

Poslužiti hladno, posuto šećerom u prahu.