

## ***Dunja kolac***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **4** jajeta
- **1** **caša (jogurtska)** šecera
- **1** **caša (jogurtska)** ulja
- **1,5** **caša (jogurtska)** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šecer
- **3** **vecedunje** narendane
- šecer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Brašno pomešati sa praškom za pecivo pa dodati jajima. Dobro promešati pa dodati ulje i narendane dunje porškane sa malo limuna.

Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 180 C dok kolac ne porumeni.

Gotov kolac prohladiti, iseci na kocke, posipati šecerom u prahu i služiti.

### **Savet**

Brzo, jednostavno, ukusno!