

## Kolac sa visnjama (sa reklame)

*Prste da polizes-prijatno*

**1** odvojiti belanca od zumanaca pa umutiti belanca u koja se doda secer nakon cega se dodaju zumanca,ulje i brasno i prasak za pecivo

**2**

**3**

**4** u pleh staviti papir za pecenje i preliteri dobijenu smesu na koju se pospu visnje[korak]

**5**

**6** pece se na 180C oko 20min

**7**

**8**

**9** pustiti kolac malo da se prohladi pa ga posuti prah secerom

### Sastojci:

jaja 2-3

brasna 10 kasika

secera 10 kasika

ulja 10 kasika

prasak za pecivo 1

smrznutih ili svezih visanja 400g

secer u prahu

### Napomena:

Nemam nista da dodam osim da vam kazem da se

**ŽenskiSvet.com**

opustote i uzivate u ovom jednostavnom, a divnom

kolacu

Zahvaljujemo se Aťlanu: **TatjanaK**