

Kolac sa visnjama (sa reklame)

Prste da polzes-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

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

2

3

4 u pleh staviti papir za pecenje i preliti 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

Napomena:

Nemam nista da dodam osim da vam kazem da se

ŽenskiSvet.com
opustote i uzivate u ovom jedfnostavnom,a divnom
kolacu

Zahvaljujemo se Članu: **TatjanaK**