

Vocni jogurt kolac

:)))



1 Umutiti zumanca sa secerom pa im dodati ulje, jogurt, brasno pomesano sa praskom za pecivo i na kraju sneg od belanaca i limunovu koru.

2 Sipati po malo u kalupice koje treba dobro podmazati i posuti brasnom. Zatim na vrh svakog kalupica staviti po malo voca. Od ove smese dobije se 24 kolaca.

3 Staviti da se peku na 220°C oko 15 minuta.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

jaja 4
jogurta 2 dl
brasna 2 dl
ulja 1 dl
secera 2 dl
1 limuna strugana kora
praska za pecivo 1 kesica
(visnje, maline, jagode) 300 gr voca