

Kolac sa visnjama

:)

- 1 Umutiti prvo belanca sa secerom, pa onda dodati zumanca jedno po jedno. Umutiti pa dodati ulje, jogurt, vanilin secer, brasno i prasak za pecivo. Masu staviti u zamascen i brasnom posut pleh i ispeci na 200 stepeni. Nakon 10 minuta izvaditi pleh i u testo spustiti iscedjene visnje i staviti da se pece testo do kraja, dok ne porumeni. Kada se ohladi posuti secerom u prahu i iseci na kocke.

Napomena:

njam njam



Sastojci:

- jaja 4
- secera 5 kafenih soljica
- ulja 5 soljica
- jogurta 1 casa
- vanilin secera 2
- prasak za pecivo 1
- visanja 300g
- secer u prahu za posipanje