

Kolac sa smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 12 kašika maslinovog ulja
- 8 kašika mleka
- 500 g svežih smokava

Priprema

Prvo pripremite namirnice.

Penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati vanilin šecer, ulje, mleko i brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Smesu preruciti u tepsiju podmazanu uljem i posutu brašnom. Smokve prepoloviti, pa utisnuti u testo. Posuti kristal šecerom malo.

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, pa kad se kolac podigne, smanjiti na 180 i peci 40-45 minuta, najbolje proveriti cackalicom. Ohladiti kolac i posuti šecerom u prahu.

Savet