

Kolac sa smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Prvo pripremite namirnice.

Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati vanilin šećer, 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 šećerom 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 šećerom u prahu.

Savet