Kolac sa jagodama i brusnicom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **120 g**putera
- **160 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **100 g**jagoda
- **75 g**prženih mlevenih lešnika
- **200 g**brusnica

Priprema

U sud za mucenje stavite puter i šecer i umutite mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje neprestano muteci dok smesa ne postane penasta.

Dodajte brašno, mleko, lešnike, jagode, brusnicu, prašak za pecivo i vanilin šecer.

Mutite mikserom dok se smesa ne sjedini.

Sipajte smesu u pravougaoni kalup obložen papirom za pecenje.

Pecite na 200 stepeni oko 40 minuta.

Secite na parcad i služite.

Savet