

JOGURTOVI KOLAČKI

- POTREBUJEMO:
- 1 lonček navadnega jogurta (150-180 g)
- 2 jogurtova lončka moko
- 2 jajci
- 1 jogurtov lonček sladkorja
- 1 jogurtov lonček olja (jaz dodam le pol lončka)
- 1 vanili sladkor
- 1 pecilni prašek
- sveže sadje ali (mešano) sadje iz konzerve

Vse sestavine zmešamo. Sama najprej penasto zmešam jajca s sladkorjem in vanili sladkorjem, dodam jogurt, olje, moko s pecilnim praškom ter na koncu malce ruma.

Pekač naoljimo in posujemo z drobtinami ter vanj vlijemo pripravljeno maso. Po tej masi posujemo na manjše koščke narezano sveže sadje ali že narezano mešano sadje iz kompota, ki smo ga prej odcedili odvečnega soka. Lahko uporabimo tudi odcejene in na kocke zrezane breskve, marelice, ananas iz kompota.

Pečemo v naprej ogreti pečici pri 180 stopinjah okoli 35-40 minut.

Pečeno pustimo, da se ohladi in narežemo na kocke.

