

Dolcela u mojoj kuhinji: Kola? sa borovnicama

Borovnice su moje apsolutno najdraže voće iako ih jako rijetko jedem, tj. samo kad su u sezoni. Lagani biskvit koji je prepun sočnih borovnica je zato idealan za početak tjedna ili loš dan kojem treba neko veselje.

Tako sam uveselila svoju obitelj ovim, još toplim desertom kad su najmanje očekivali – u srijedu popodne J

Isprobajte i vi i uljepšajte nekom dan, tjedan ili mjesec!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



180 g [Podravka
pšeni?nog brašna](#)

2 žli?ice [Dolcela praška za pecivo](#)

1 Dolcela [limun še?er](#)

Pola žli?ice soli

200 ml jogurta

200 g še?era

2 ve?a jaja

50 ml ulja

Svježe borovnice

Korica i sok 2 limuna



Pekla sam u pravokutnom kalupu za kruh koji sam premazala maslacem i posipala Podravka ostrim brašnom.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Pomiješati suhe sastojke i po želji ih prosijati. Pripremit jogurt i jaja koje dobro pomiješamo pjenjačom i dodamo koricu i sok limuna.

Borovnice pomiješajte sa malo brašna da ne sjednu na dno kolača kod pečenja.

Pomiješati mokre i suhe sastojke te lagano dodati borovnice i špatulom ih umiješati bez da ih slomite da ne dobimo ljuštiaste kolače. J

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Peći u ugrijanoj pećnici na 180 stupnjeva cca 20-25 minuta dok ne postane zlatno žute boje ali provjeriti štapićem.

Pričekati da se malo ohladi i rezati na ploške koje se mogu jesti tople ili hladne!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

