notsoevil FOOD



# Kolač za svaki dan

Križanac između zlevke i klasičnog jogurt kolača. Sa sezonskim voćem, kukuruznim brašnom, medom umjesto šećera; skromnog izgleda, ali bogatog okusa - sasvim po mom guštu.

**Sastojci:**

- 4 jaja
- 4 žlice meda
- 250 g jogurta
- 3 žlice maslinovog ulja
- 2,5 dl punozrnatog pirovog brašna*
- 2 dl krupnije mljevenog kukuruznog brašna*
- 1/2 žličice sode bikarbone
- prstohvat soli
- malo cimeta
- korica 1/2 limuna (neprskanog)
- 1 veća breskva**
- višnje (ili voće po želji)**

**Priprema:**

1.
Prosijte pirovo brašno sa sodom bikarbonom pa izmiješajte s kukuruznim brašnom (krupicom). Breskvu/marelice nasjeckajte na kockice, a višnje/trešnje očistite.
2.
Razmutite jaja sobne temperature s medom i prstohvatom soli. Miješajte dok ne dobijete ravnomjernu smjesu. Zatim umiješajte jogurt i ulje. Miješajući (kod mene ručno) dodajte brašno i začine.
3.
Na dno kalupa (20x30 cm) stavite pek papir pa ulijte tijesto. Po vrhu rasporedite voće.
4.
Pecite cca 30 min u prethodno zagrijanoj pećnici na 175° C (klasično pečenje,
2.
nivo odozdo). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici. Prije rezanja kolač ohladite.

**Napomene:**Količinu meda prilagodite svojoj sklonosti slatkome. Preporučam med neutralnijeg/blažeg okusa (kod mene domaći cvjetni). * Koristila sam kukuruzno brašno mljeveno u vodeničnom mlinu. Ponekad stavim 2,5 dl kukuruznog i 2 dl pirovog brašna - tijesto bude malo gušće pa voće ne padne na dno. ** Voće kombinirajte po želji. Obično u ovom kolaču *utopim* zadnje zalihe iz hladnjaka. ;) Recept je napisan 02.08.2014.