

## Hrnčekový marhuľový koláč

2 celé vajcia

2 hrnčeky polohrubej múky

1 balíček vanilky (8 gramov?)

1 balíček prášku do pečiva (12 gramov)

3/4 hrnčeka cukru

3/4 hrnčeka oleja

3/4 hrnčeka mlieka

marhule

Postup:

Vajcia zmiešať z cukrom + olej + mlieko+ vanilkový cukor+ prášok do pečiva a nakoniec primiešať múku. Cesto dať na vymastený a hladkou múkou pomúčený plech. Poukladať marhule . Posypať posýpkou : 1 lyžica masla + 1 lyžica práškového cukru + 3 - 4 lyžice hrubej múky.

Všetko spolu dobre vymiešať, kým sa nezačne drobiť. Ak sa zliepa, treba pridať múku. Posýpkou posypať koláč a dať piecť doružova pri 170 °C 25 minút do chrumkava. Dobrú chuť.