Vitaminski kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 3 šoljice strugane šargarepe
- 8-9 šoljica brašna
- 4 šoljice šecera
- 2 šoljice ulja
- 1 limun
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin-šecera

Priprema

Izmešati 3 šoljice strugane šargarepe, 4 šoljice šecera, 3 šoljice mlake vode, sok od 1 limuna, 2 šoljice ulja, 1 kesicu praška za pecivo, 1 kesicu vanilin-šecer, 8—9 šoljica brašna. Masu dobro izmešati da bude ujednacena, sipati je u podmazan pleh i peci na temperaturi od 250 stepeni. Kolac se može ukrasiti suvim grožem, pre pecenja. Kolac iseci na kockice i posuti ga šecerom u prahu.