

Kolac od bundeve



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bundeve
- **500 g** integralnog pšenicnog brašna
- 3 jajeta
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **200 g** smeeg šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** mlevenog badema
- **200 g** kokosovog brašna
- 2 dlulja

Priprema

Sitno narendati bundevu. Izmešati bundevu, jaja, šecer, vanilin šecer i ulje. Dodati kokosovo brašno, mlevene bademe, brašno i prašak za pecivo. Pleh obložiti papirom za pecenje. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci oko sat vremena. ačkalicom proveriti na sredini kolaca da li je pecen. Može se ukasiti glazurom od cokolade.

Savet