

Mamin kolac sa šargarepom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 250 ml ulja
- 600 g sitno rendane šargarepe
- 450 g brašna
- 450 g šecera
- 1,5 kašičice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašika meda

Za premaz:

- 1 kašica eurokrema

Priprema

U jednoj činiji umešajte šargarepu, ulje, pa polako dodajte šecer, brašno, prašak za pecivo, so, cimet i med. U drugoj činiji ulupajte jaja i umešajte u smesu sa šargarepom. Sipajte u podmazan pleh.

Pecite na 175 stepeni oko 60-75 minuta. Gotov kolac izvadite i ostavite da se skroz ohladi.

Premažite kašu eurokrema preko ohlaenog kolaca.

Savet

Ja volim cimet pa sam dodala 3 male kašike umesto jedne.