

# **Pešacki prelaz (posno)**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 šoljice vode
- 2 šoljice ulja
- 200 g šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanilin šecera
- 20 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa praha
- šecer u prahu (za posipanje odozgo)

## **Priprema**

Sve sastojke, osim kako praha sipati u posudu. Mikserom umutiti, oko 3 minuta. Masu podeliti na 2 jednak dela.

U jedan sipati kakao i promešati. Sipati u pouljanu tepsiju, red belo, pa red žuto, da lici na pešacki prelaz. Peci pola sata na 220 C.

Ispeceno, posuti prah šecerom.