

Pešacki prelaz (posno)

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šoljice vode
- 2 šoljice ulja
- 200 g šećera
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanilin šećera
- 20 kašika brašna
- 1 kašika kakao praha
- šećer u prahu (za posipanje odozgo)

Priprema

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