

Kolac od šargarepe i jabuka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 150 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 manje šargarepe
- 3 jabuke
- 1 kašica cimeta

Za posipanje:

- 50 g šecera u prahu

Priprema

Šargarepe i jabuke, izrendati i ostaviti sa strane. Jaja, šecer i vanilin šecer penasto izmutite mikserom (ja sam žicom mutila). Dodati ulje, izmešati, a zatim brašno i prašak za pecivo. Na kraju ubaciti rendane jabuke, cimet i šargarepu i sve dobro sjedinite. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni, oko 30-35 minuta. Ispečen kolac prohladiti, iseci na kocke i posuti šecerom u prahu pa poslužiti. Prijatno!!!

Savet