

## *Posni kolac s makom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolj**ekukuruznog brašna
- **1 šolj**aheljdinog brašna
- **1 šolj**ažutog šecera
- **1 šolj**amlevenog maka
- **1** vanil šecer
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **1/2 šolj**eulja
- **3 šolj**ekisele vode
- **1** banana
- **1 kašic**ica?umbira u prahu
- **1 kašic**icacimeta

### **Priprema**

Sjediniti brašno, šecer, vanil, prašak za pecivo, cimet i ?umbir. U drugoj posuti izgnjeciti bananu, dodati ulje i kiselu vodu. Sjediniti obe smese i sipati u namazan kalup peci 20 minuta na 180 stepeni. Ukrasiti po želji i služiti. Sjediniti brašno, šecer, vanil, prašak za pecivo, cimet i ?umbir. U drugoj posuti izgnjeciti bananu, dodati ulje i kiselu vodu. Sjediniti obe smese i sipati u namazan kalup. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Ukrasiti po želji i služiti.

**Savet**