

Posni bakin kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **75 g**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kesice**vanilin šecera
- **50 ml**kisele vode
- **250 ml**sojinog mleka
- **malo narende**korice od limuna

Priprema

U dublji sud sipati brašno, šefer, prašak za pecivo, vanilin šefer. U drugi sud sipati kiselu vodu, ulje i sojino mleko i polako dodavati suvim sastojcima uz konstantno mešanje da ne bi ostale grudvice. Na kraju malo izrendati koru od limuna. Zagrejati aparat za bakin kolac, podmazati i sipati. Uživajte u postu!

Savet

Možete staviti sojino od vanile kao ja i mnogo su ukusniji. Filovala sam sa posnim kremom, bananama i posnim keksom. Možete i sa medom, džemom, šta god volite i imate kui. Prijatno!