

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 narendane** korice od limuna

Priprema

U dublji sud sipati brašno, šecer, prašak za pecivo, vanilin šecer. 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 ku?i. Prijatno!