

Kolač od mrkve



- 1 jaje
- 300 g šećera
- 350 g **mrkve**
- 400 g [glatkog brašna](#)
- 1 dl [ulja](#)
- 2 dl šalice mlijeka
- 1,5 vrećica praška za pecivo
- 30 g korice limuna
- 1/2 dl soka od limuna
- 1 burbon vanil šećer

Priprema kolača od mrkve



Naribati **mrkvu** i u nju dodati jaje i šećer, malo promiješati.

Zatim dodati prosijano brašno, mlijeko, ulje, limunov sok i koricu (sve osim praška za pecivo) i opet promiješati. Na kraju dodati prašak za pecivo.

Umješajte glatko tijesto za **kolač od mrkve**.

Pleh za pečenje obložiti masnim papirom i u njega sipati smjesu za **kolač od mrkve**.

Kolač od mrkve peći u zagrijanoj pećnici na 200°C 40 minuta.

Kolač od mrkve posipati štaub šećerom (šećerom u prahu) kada se ohladi.

[Op. a] Ako volite tanji **kolač od mrkve** količina je dovoljna za posudu za pečenje 30x23 cm. Volite li deblju verziju **kolača od mrkve** uzmite za trećinu manju posudu.
Deblja verzija **kolača od mrkve** ostaje dulje mekana, ali ja posebno volim kad se **kolač od mrkve** malo prosuši i za to je bolja tanja verzija. **[/Op. a]**



www.moja-kuhinja.com