**KOLAČ OD MRKVE**

**SASTOJCI**

**4 velike mrkve**

**6 jaja**

**200 g šećera**

**1 prašak za pecivo**

**1 prašak za puding s okusom vanilije**

**200 g mljevenih badema ili lješnjaka**

**ZA UKRAŠAVANJE**

**šećer u prahu**

**POSTUPAK**

**1.Zagrij pećnicu na 180°C. Uzmi kalup za torte i dno i stijenke premaži maslacem/margarinom.**

**2.Oguli mrkve i odreži im vrhove, operi ih. Grubo naribaj mrkve na kuhinjski ribež.**

**3.U posudu razbij jaja i kratko promiješaj mikserom, dodaj šećer i još malo promiješaj.**

**4.Dodaj prašak za pecivo i puding pa sve dobro promiješaj.**

**5.Postupno dodaj mljevene bademe.**

**6.Na kraju dodaj ribanu mrkvu pa je miješaj žlicom.**

**7.Smjesu preseli u kalup za tortu.**

**Peci oko 55 minuta.**

**8.Izvadi kolač iz pećnice i ostavi ga da se ohladi.**

**9.Ohlađeni kolač posipaj šećerom u prahu.**

**Slika na kojoj se prikazuje hrana, na zatvorenom, tanjur, kriška

Opis je automatski generiran**