

## Jablečno - mrkvový koláč



### **Suroviny**

- 3 celá vejce
- 30 dkg cukru moučka (2 hrníčky)
- 30 dkg polohrubé mouky (2 hrníčky)
- 40 dkg jemně nastrouhané mrkve (6 větších mrkví)
- 40 dkg nastrouhaných jablek
- 1,5 dcl oleje
- 1 dcl vody
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička citronové kůry

### **Postup přípravy receptu**

1. Vejce utřeme s oběma cukry, přidáme olej, vodu, potom mouku s kypřicím práškem, citronovou kůru a nakonec nastrouhanou mrkev s jablky.
2. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme při 175 st. 30-40 minut.