

Farmářský mrkvový koláč s třtinovým cukrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 3 ks
- citrónová kůra 1 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- strouhaný kokos 80 g
- třtinový cukr 150 g
- špaldová mouka 150 g
- strouhaná mrkev 170 g
- rostlinný tuk Flora Gold 100 g
- kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- rozinky 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce, cukr, rozpuštěný rostlinný tuk Flora Gold, kůru a šťávu z jednoho citrónu vyšleháme do pěny. Postupně přidáváme mouku, kypřicí prášek, kokos, mrkev a rozinky. Do formy na koláč vložíme pečicí papír a nalijeme těsto. Pečeme na 180° asi 40 minut. Před podáváním posypeme cukrem.

Tip: Tip: nejlepší je mrkev z farmářských trhů nebo ze zahrádky