

Brze kocke sa narandžom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **1,5 caša (od jogurta)** šecera
- 2vanilin šecera
- **1/2 cašeulja**
- **1 cašamleka**
- **1,5 cašagriza**
- **2 cašemlevenih oraha**
- **1zamrznuta rendana narandža**
- **1prašak za pecivo**

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **6 kašikaulja**

Priprema

Umutiti 3 jaja sa šecerom i vanilom, dodati ulje, mleko, griz, mlevene orahe, prašak za pecivo i jednu rendanu narandžu (narandžu oguliti zamrznuti i naksitnije izrendati). Dobro masu izmešati i staviti u pleh velicine 20x35cm, i peci na 180 stepeni. Kad se kolac ispece i ohladi staviti glazuru. Istopiti na tihoj vatri 150 g cokolade i 6 kašika ulja.

Savet