

## **Kolac od bundeve (2)**



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- **120 gmlevenih oraha**
- **15 kašikabrašna**
- **1 prašak za pecivo**
- **1 vanilin šecer**
- **1 pomorandža - sok i kora**
- **1 dl mleka**
- **3 jajeta**
- **14 kašika šecera**
- **150 grendane bundeve**
- **1 kašicu cimeta**

#### **Glazura:**

- **150 g šecera u prahu**
- **1 pomorandža**

### **Priprema**

Pomešati sve suve sastojke: brašno, šecer, prašak, vanilin, orahe, cimet i koru pomorandže. Potom dodati mleko, ulje sok i jaja. Rendanu bundevu kratko prokuvati i dobro ocediti, pa dodajti masi. Veci "djuvec" obložiti peki papirom i sipati masu pa staviti u vec zagrejanu rerun, peci na 200C oko dvadesetak minuta - probodite igлом. Umutiti pomorandžin sok i šecer u prahu i premazati topao ali ne vreo kolac.

**Savet**