

Kolac od celih mandarina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6vecih mandarina
- 85 gputera (istopljenog)
- 100 mlbiljnog ulja
- 3jajeta
- 1,1/3 šolješecera
- 200 g brašna
- 1 kašikapraška za pecivo

Priprema

Pripremimo sve sastojke.

Podgrejemo rernu na 189 C. Operemo mandarine i stavimo u šerpu. Kuvamo 30 minuta i ostavimo da se ohlade. Rasecemo mandarine na pola i odstranimo košcice. Zatim ih u blenderu fino sameljemo. U ciniju dodamo samlevene mandarine, puter, ulje, jaja, šecer, prosejano brašno i prašak za pecivo. I sve dobro izmešamo. Sipamo testo u namašćen pleh. Pecemo 50 minuta. Ostavimo da se ohladi, jedno 15 minuta, pa pospemo šecerom u prahu.

Savet

Ovaj kola od celih madarina je tako soan, mirišljav i ukusan! Umesto mandarina možete koristiti i pomorandže. Najvažnije je da koristite voe ija kora je neprskana!