

oko-oranž kolac sa medom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **260 g** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **2** jajeta
- **140 g** šecera
- **1/2 kesice** cimeta
- **60 g** meda
- **1 dl** mleka
- **1** veća narandža (sok)
- **oko 160 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- šećer u prahu (za posipanje)
- **par kašika** marmelade

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati šećer, med, kakao, cimet, mleko i sok, pa umutiti. Dodati margarin (ja sam koristila jestivi, a ne za kolace), pa dobro izmutiti dok se smesa ne ujednači. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i mutiti samo malo najslabijom brzinom. Peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Dok je vruće premazati tankim slojem marmelade i posuti šećerom u prahu.

Savet

Kola je mek kao duša i pravi se veoma brzo tako da ga toplo preporuujem. :)