

Slatki hleb od narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 narendane jabuke
- 2 narandže (sok i kora od jedne)
- 2 **čaše od jogurta** šećera
- 1 **čaša** griza
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1/2 **kesice** sode bikarbone
- 2 **vanilin** šećera
- 30 g **mlevenih** oraha
- 30 g **seckanih** oraha
- 4 **kašike** džema

Priprema

U odgovarajuću činiju izrendati jabuke, iscediti sok od jedne narandže i sitno iseci koru od jedne. Zatim dodati šećer, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, sodu bikarbonu, griz, vanilin šećer i seckane orahe. Varjačom izmešati da se napravi kompaktna smesa i sipati u pleh. Peci na 180 C oko 20-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Pri kraju pečenja izvaditi kolac, premazati džemom, posuti mlevenim orasima i vratiti u rernu još minut.

Dobro rashladiti i seci na kocke željene velicine.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet