

## ***Kolac sa pomorandžom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **220 g** brašna
- **3** jajeta
- **160 g** šecera
- **60 ml** ulja
- **150 ml** jogurta sa pomorandžom
- **70 ml** soka od pomorandže
- **1** pomorandža - sitno narendana korica
- **1** kesica praška za pecivo

#### **Za glazuru:**

- **125 g** šecera u prahu
- **1** pomorandža - sok

### **Priprema**

Mutite jaja sa šećerom dok ne dobijete svetlu i vazdušastu masu. Dodajte ulje i sok od pomorandže, jogurt slatki od pomorandže i sitno narendanu koru i pažljivo sjedinite. Dodajte u nekoliko navrata prosejano brašno i prašak za pecivo. Posudu - manju tepsiju (26x15 cm), dobro podmažite maslacem i uspite smesu. Pecite na 170 C oko 35-40 minuta. Probajte da li je dobro peceno drvenim štapicom - ako je suv kad ga izvucete iz kolaca, pecen je. Peceni kolac potpuno ohladite pa prelijte glazurom. U 125 g šećera u prahu dodajte po malo soka od pomorandže neprestano mešajući, dok ne dobijete željenu gustinu - ni previše gustu ni previše retku. Prelijte kolac glazurom, sačekajte jedan sat da se glazura stegne i poslužite. Možete ga jesti odmah, ali je sutradan još bolji!

## **Savet**