

Brze kocke sa narandžom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša (od jogurta)** šećera
- 2 vanilin šećera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1 **čaša** mleka
- 1,5 **čaša** griza
- 2 **čaše** mlevenih oraha
- 1 zamrznuta rendana narandža
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 150 g čokolade
- 6 kašika ulja

Priprema

Umutiti 3 jaja sa šećerom i vanilom, dodati ulje, mleko, griz, mlevene orahe, prašak za pecivo i jednu rendanu narandžu (narandžu oguliti zamrznuti i naksitnije izrendati). Dobro masu izmešati i staviti u pleh velicine 20x35cm, i peci na 180 stepeni. Kad se kolac ispece i ohladi staviti glazuru. Istopiti na tihoj vatri 150 g čokolade i 6 kašika ulja.

Savet