

## *Kolac od narandže*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** margarina
- **100 g** šećera
- **3** jajeta
- **2** narandže
- **300 g** brašna
- **1** kesica prašak za pecivo

#### **Za dekoraciju:**

- **po potrebi** šećer u prahu
- **1** narandža

### **Priprema**

Šećer i margarin umutite mikserom, dodajte jaja i još malo mutite. Narandže iscedite i dodajte sok, koru od narandže iseckajte na sitne kocke i ubacite u smesu. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako promešajte. Smesu izlijte u namazan pleh i pecite na 250 stepeni dok nedobije zlatnu boju. Pecen kolac pospite šećerom u prahu i dekorišite kriškama narandže.

### **Savet**