

Narandža kugle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1** prašak za pecivo
- **300 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** vanilin-šećer
- **1** narandža, korica

Fil:

- **150 g** glomljenog keksa
- **2 kašike** džema od kajsije
- **100 g** krupno seckanih lešnika
- **1/2 kašice** kakaa
- **1** narandža, sok

Za ukrašavanje:

- **1** kesica šlaga

Priprema

Pomešati u sud suve sastojke, a posebno mokre. Sjediniti i sipati u kalupe za mafine. Peci na 180 stepeni oko

pola sata. Za fil pomešati sve sastojke i povezati džemom i sokom od narandže. Puniti ohlađene mafine i ukrasiti ulupanim šlagom.

Savet