

## *Kolac od bundeve (2)*



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- **120** gmlevenih oraha
- **15** kašikabrašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1** pomorandža - sok i kora
- **1** dlmleka
- **3** jajeta
- **14** kašikašecera
- **150** grendane bundeve
- **1** kašicacimet

#### **Glazura:**

- **150** gšecera u prahu
- **1** pomorandža

### **Priprema**

Pomešati sve suve sastojke: brašno, šećer, prašak, vanilin, orahe, cimet i koru pomorandže. Potom dodati mleko, ulje sok i jaja. Rendanu bundevu kratko prokuvati i dobro ocediti, pa dodati masi. Veci "djuvec" obložiti peki papirom i sipati masu pa staviti u već zagrejanu rerun, peći na 200C oko dvadesetak minuta - probodite iglom. Umutiti pomorandžin sok i šećer u prahu i premazati topao ali ne vreo kolac.

**Savet**