

Kakao kocke sa narandžom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecanarandža**
- **100 g cokolade**
- **2 šoljebrašna**
- **1 šoljašecera**
- **1 kašicica sode bikarbune**
- **2 velike kašike kakaoa**
- **1.5 šoljam leka**

Priprema

Za ovaj kolac koristi se smrznuta pomorandža. Sipati u sud za mucenje mleko, šecer, sodu bikarbonu, brašno i kakao. Ukljuciti mikser na najmanju brzinu pa izmutiti smesu. Sipati je u podmazan pleh pa staviti da se pece 20 minuta na 180 stepeni. Izrendati jednu vecu smrznutu pomorandžu. Istopiti cokoladu pa pomešati zajedno cokoladu i rendanu pomorandžu i premazati vruc kolac. Ostaviti na hladnom mestu da se ohladi.

Savet