

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** kašicicasode bikarbone
- **2** velike kašikekakaoa
- **1.5** šoljamleka

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 mesu. 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