

Jedan, dva, tri sasojka kolac pomorandža



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljajogurta**
- **1 šoljaulja**
- **2 pomorandže (rendana korica)**
- **2 šolješecera**
- **2 kašiciceprasha za pecivo**
- **3 jajeta**
- **3 šoljebrašna**

Preprema

Pripremimo sastojke. Ovde odmah da napomenem, mera za šolju je ovde kontejner od jogurta (150 ml).

Izmešamo dobro sve sastojke i sipamo u okrugli pleh namašcen i nabrašnjen.

Pecemo na 200 stepeni Celzija, 50 minuta, dok kolac lepo porumeni.

Ostavimo da se ohladi. Možemo još posuti šecerom u prahu, služiti sa svežim bobicastim vočem, napraviti jednostavnu, malo tecnu glazuru od pola šolje šecera u prahu i 2 kašicice soka od pomorandže. Izbor je vaš.

Savet

Ovaj kola nije samo lak zato što su sastojci laki za zapamtiti, ve i zato što je trud u odnosu na fantastian ukus na

kraju, minimalan. Idelano ako peete sa decom. Može se praviti i sa limunom. Kao meru koristimo 1 ašicu u kojoj je bio jogurt (150 g).