

Jedan, dva, tri sasojka kolac pomorandža



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja jogurta
- **1** šolja ulja
- **2** pomorandže (rendana korica)
- **2** šolje šećera
- **2** kašičice praška za pecivo
- **3** jajeta
- **3** šolje brašna

Priprema

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 namašćen i nabrašnjen.

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

Ostavimo da se ohladi. Možemo još posuti šećerom u prahu, služiti sa svežim bobicastim vocem, napraviti jednostavnu, malo tecnu glazuru od pola šolje šećera u prahu i 2 kašičice soka od pomorandže. Izbor je vaš.

Savet

Ovaj kolač nije samo lak zato što su sastojci laki za zapamtiti, već i zato što je trud u odnosu na fantastičan ukus

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