Slatki hleb od narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**narendane jabuke
- **2** narandže (sok i kora od jedne)
- **2 caše od jogurta**šecera
- **1 cašа**griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kesice**sode bikarbone
- **2 vanilin**šecera
- **30 g**mlevenih oraha
- **30 g**seckanih oraha
- **4 kašike** džema

Priprema

U odgovarajucu ciniju izrendati jabuke, isceditи sok od jedne narandže i sitno iseci koru od jedne. Zatim dodati šecer, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, sodu bikarbonu, griz, vanilin šecer i seckane orahe. Varjacom izmešati da se napravi kompaktna smesa i sipati u pleh. Peci na 180 C oko 20-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Pri kraju pecenja izvaditi kolac, premazati džemom, posuti mlevenim orasima i vratiti u rernu još minut.

Dobro rashladiti i seci na kocke željene velicine.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet