

Kolac sa pomorandžom i makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **120 g** maslaca
- **100 g** šecera
- **100 ml** mleka
- 2 jajeta
- **1 cel** pomorandža sok i kora
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **50 g** nemljevenog maka
- **200 g** brašna

Priprema

Kalup za ovaj kolac je 20 cm. Upalite rernu da se greje na 170 stepeni. U zdelu staviti maslac koji je bio na sobnoj temperaturi, dodati šecer i miksati dok smesa ne pobeli, dok se vecina šecera ne otopi. Potom dodati jedno jaje, mutiti da smesa bude glatka i homogena, dodati drugo jaje i opet mutiti. Pomorandžu iscediti sok i dodati smesi, sitno izribati koru i nju dodati u smesu. Promešajte još malo mikserom i sad uzmite kašiku, te dodajte brašno sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, mak, sipajte mleko i sve lepo promešajte. Na tepsiju stavite papir za pecenje sipajte smesu, poravnajte i pecite oko 35-40 minuta na 170, ali ipak proverite cackalicom. Kolac stavite na rešetku i dobro ohladite. Ako se odlucite za pekmez njega stavite oko 100 g premazite preko kolaca, ili 50 gr otopljene cokolade za saranje. :) :) kao što je kod mene, a može i šecer u prahu. :) :) Fin, socan, mirisan i brz kolac. Ukoliko želite da ga premažete sa pekmezom, moj savet je da to bude pekmez od pomorandže, lako se napravi, ogulite dve-tri pomorandže, isekate, stavite u šerpu na laganu vatru, dodate šecer, po ukusu, koliko želite da bude slatko. Kad dobije gustinu za mazanje gotov je. Hladan kolac premažite sa prohlaenim pekmezom. Uživajte uz kaficu. :)

Savet