

Socni kolac sa narandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 prstohvat soli
- 100 gmlevenih oraha
- 3 kašikeoštrog brašna
- 4 kašikešecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1narandža - sok
- 1/2 kašikerendana kora narandže
- 1/2 kašike ulja

Glazura:

- 1 pakovanjecokoladne glazure

Priprema

Umutiiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom u cvrst sneg, dodati žumanca, so, ulje, mlevene orahe, brašno prosejano sa praškom za pecivo, sok i rendanu koricu od narandže. Sve lagano sa špatulom izmešati.

U kalup za hleb staviti pek papir, sipati masu u kalup i peci na 180 C, oko 30 minuta.

Kolac ostaviti da se ohladi u kalupu, izvaditi, staviti na tacnu i preliti cokoladnom glazurom, pripremljenom po

uputstvu na ambalaži. Ukrasiti kolac kandiranom korom od narandže.

Savet