

Kolac sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- **220 g**brašna
- **3** jajeta
- **160 g**šecera
- **60 ml**ulja
- **150 ml**jogurta sa pomorandžom
- **70 mlsoka** od pomorandže
- **1 pomorandža** - sitno narendana korica
- **1 kesicaprška** za pecivo

Za glazuru:

- **125 g**šecera u prahu
- **1**pomorandža - sok

Priprema

Mutite jaja sa šecerom dok ne dobijete svetlu i vazdušastu masu. Dodajte ulje i sok od pomorandže, jogurt slatki od pomorandže i sitno narendanu koru i pažljivo sjedinite. Dodajte u nekoliko navrata prosejano brašno i prašak za pecivo. Posudu - manju tepsiju (26x15 cm), dobro podmažite maslaczem i uspite smesu. Pecite na 170 C oko 35-40 minuta. Probajte da li je dobro peceno drvenim štapicem - ako je suv kad ga izvucete iz kolaca, pecen je. Peceni kolac potpuno ohladite pa prelijte glazurom. U 125 g šecera u prahu dodajte po malo soka od pomorandže neprestano mešajuci, dok ne dobijete željenu gustinu - ni previše gustu ni previše retku. Prelijte kolac glazurom, sacekajte jedan sat da se glazura stegne i poslužite. Možete ga jesti odmah, ali je sutradan još bolji!

Savet