

Kolac od bundeve



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **50 g** mlevenih lešnika
- **300 g** smeeg šecera
- **150 g** suvog groža
- **4** jajeta
- **500 g** rendane bundeve
- **200 g** putera
- **1** sok i rendana korica pomorandže
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malo** šecer u prahu za posipanje

Priprema

Suvo grože preliti vrelom vodom i ostaviti 5 minuta da nabubri, a zatim procediti.

Pomešati brašno, prašak za pecivo, a zatim prosejati u posudu. Dodati šecer, suvo grože, mlevene lešnike i promešati. Istopljenom puteru dodati umucena jaja, sok i rendanu koricu od pomorandže i dodati suvoj smesi od brašna. Zatim dodati rendanu bundevu i sve zajedno promešati.

Pleh obložiti pek-papirom i sipati pripremljenu smesu.

Peci na 180 stepeni oko pola sata.

Prohlaeni kolac iseci na kocke, posuti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet