

Argentinski kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 80 ml ulja
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g kukuruznog brašna
- 100 g pšenice brašna
- 100 g mlevenih badema
- 150 g šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanil šećer

Umak:

- 2 narandže
- 100 g šećera
- 300 ml vode

Priprema

Jaja, ulje i slatku pavlaku promešati žicom za mucenje.

Zatim dodati kukuruzno brašno, pšenično brašno, bademe, šećer, prašak za pecivo i vanil šećer.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko pola sata.

Narandže oprati, iseci na kriške, sipati vodu i kuvati 15 minuta. Zatim narandže usitniti štapnim mikserom, dodati šećer i kuvati još 10-ak minuta.

Ohlaen kolac iseci na kocke i poslužiti sa umakom od narandže i svežim vocem.

Savet