

Embargo kocke sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vanil šecer
- **1** praška za pecivo
- **1** cašamlevenih oraha
- **1/2** cašeulja
- **2** cašeobrašna
- **1** cašavode
- **1** caša šecera
- **1** kašikakao praha
- **3** kašikedžema
- **1** pomorandža - rendana korica
- **1** pomorandža - sok

Priprema

Pomešati sve suve sastojke (brašno, orahe, vanil šecer, kristal šecer, kakao prah, brašno i prašak za pecivo), zatim dodati ulje, vodu, džem (ja sam koristila džem od jagoda), rendanu koricu pomorandže i sok jedne pomorandže. Sve možete izmešati kašikom, nije vam potreban mikser. Izliti smesu u pleh za pecenje koji obložimo papirom za pecenje ili nauljimo pleh koji pospemo brašnom. Pecemo na 220 stepeni dok se ivice ne odvoje od pleha, tada je kolac pecen.

Savet

Kola je veoma ukusan i soan, a jako jednostavan.