Aromaticni kolac sa pomorandžon

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pomorandže
- **2**jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)** šecera
- **1 šolja**mleka
- **1 dl**ulja
- **2 šolje**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 kašicice**mlevenog karanfilica
- **malo rendanog** muškat oraha
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Jaja penašto izmutimo sa šecerom dodamo mleko i ulje promešamo, u brašno umešamo prašak za pecivo címet karanfilic i muškat orah i mešamo, postepeno dodajemo u predhodnu masu uz neprekidno mešanje. Kalup precnika 24cm podmažemo i poredjamo narandže kojima smo odsrkli krajeve da bi bili ravni, u sredinu jednu, a ostale u krug.

Sipamo preko smesu i razporedimo da svuda bude jednako.

Pecemo u zagrejanoj rerni na 180C oko 20 minuta da lepo porumeni zatim pokrijemo folijom i nastavimo sa pecenje još nekih 20 minuta da bi se sredina lepo izpekla pošto narandža prilikom pecenja dopušta malo soka.

Uklonimo obruc ostavimo kolac da se ohladi, izmutimo slatku pavlaku premažemo i dekorišemo po želji.

Savet

Aromatian kola za praznike.