www.moji-recepti.net

Recept:
Kolač od naranče



Sastojci:
150 g šećera
200 g brašna
2 x jaja
100 ml ulja
1 x prašak za pecivo
160 ml soka od naranče
100 g šećera u prahu
3 x žlice soka od naranče

Težina:

Opći opis i postupak:

- U zdjeli umutiti jaja, dodati šećer, brašno, ulje, 160 ml soka od naranče i prašak za pecivo. Zamijesite sve sastojke u glatko tijesto.
- Tijesto izliti na lim obložen papirom za pečenje. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 185 °C 20 minuta.
- Kada je torta pečena ostaviti da se ohladi. U međuvremenu pripremite preljev od šećerne naranče.
- U zdjeli pomiješajte šećer u prahu i 3 žlice soka od naranče da dobijete gust preljev. Šećerni preljev se premaže po vrhu torte i može se ukrasiti mrvicama ili sitnim bombonima po želji.
- Umjesto soka od naranče možemo koristiti i sok od limuna i pripremiti kolač od limuna.