

## Pomorandza kolac

:))

**1** Umutiti margarin, jaja, secer, dodati brasno, prasak za pecivo i struganu koru od 2 pomorandze. Testo sipati u dugacak pravougaoni kalup koji prethodno dobro podmazati i posuti brasnom. Peci na 180-200°C oko 45 - 60 minuta.

**2** Kada je kolac pecen preliteri ga mesavinom secera u prahu i soka od pomorandze. Seci ga tek kada se ohladi.

### Napomena:

Prijatno!!!

### Sastojci:

margarina 300 gr

secera 300 gr

jaja 5

brasna 300 gr

solii na vrh noza

praska za pecivo 1 kesica

pomorandze kora od 2

\*\*\* Za preliter:

secera u prahu 125 gr

soka od pomorandze 125 ml