



www.moji-recepti.net

## Recept:

Pomarančni kolač

## Sestavine:

150 g sladkorja  
200 g moka  
2 x jajci  
100 ml olja  
1 x pecilni prašek  
160 ml pomarančnega soka  
100 g sladkorja v prahu  
3 x žlice pomarančnega soka



## Zahtevnost:



## Splošni opis in postopek:

- V skledo ubijemo jajci, dodamo sladkor, moko, olje, 160 ml pomarančnega soka in pecilni prašek. Vse sestavine zmešamo v gladko testo.
- Testo zlijemo na pekač, ki je pokrit s papirjem za peko. Pečemo ga v segreti pečici na 185 °C 20 minut.
- Ko je kolač pečen, ga pustimo, da se ohladi. Medtem pripravimo še sladkorni pomarančni preliv.
- V skledici zmešamo sladkor v prahu in 3 žlice pomarančnega soka, da nastane gost preliv. Sladkorni preliv porazdelimo po vrhu kolača in ga lahko še poljubno okrasimo z mrvicami ali majhnimi bonbončki.
- Namesto pomarančnega soka lahko uporabimo tudi limonin sok in pripravimo limonin kolač.

