

## BRZI KOLAČ OD NARANČE

Sastojci za kolač:

- 2 jaja
- 2 dcl mlika
- 2 kesice čaja od naranče
- 2 manje naranče ili jedna veća
- 200 gr šećera
- 2 vrećice vanilija šećera
- 500 gr brašna
- 150 maslaca ili 2 dcl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 150 gr sjeckanih oraha i bajama (skupa da bude 150 gr)
- 100 gr brusnica i suvica (grožđica)
- 2 žlice kakaa
- malo instant kave

Skuhajte dvije vrećice čaja od naranče u mlijeku pa ohladite na sobnu temperaturu.

Naranče sameljite u multipraktiku ili sjeckalici.

Izmutite dobro jaja sa šećerom u pjenastu masu. Dodajte mlijeko, naranču, vanilija šećer, te maslac sobne temperature pa dobro izmiješajte, dodajte brašno i prašak za pecivo, još malo mutite pa dodajte nasjeckane orahe i bajame.

Izlijte skoro cijelo tijesto u kalup za tortu, okruguli ili četvrtasti. Ostavite malo tijesta pri dnu, dodajte 2 žlice kakaa i malo instant kave, izlijte u kalup pa malo vilicom izmiješajte žuto i smeđe tijesto. Stavite u toplu pećnicu i pecite 50 min na 180 C. Kolač narežite i poslužite sam ili uz malo umućenog šlaga.

Priprema kolača traje tek desetak minuta, dok se peče cila kuća miriše na vaniliju i naranču i nije ni težak ni skup za napraviti. Zato ne oklijevajte, idealan je za laganu večeru, brzi doručak ili dodatak uz poslijepodnevni čaj ako ste neki fancy tip. U slast!!!

