

Agrentinski kolač od kukuruznog brašna s umakom od naranče

Vrijeme pripreme: 45 min

Broj porcija: 6

Sastojci:

Naranče 2 komada

Jaja kokošja 2 komada

Brašno glatko 100 g

začini kristal šećer 100 g

Orašasti plodovi badem 100 g

tekućine voda 300 ml

ulje biljno 80 ml

vrhnje slatko 200 ml

prašak za pecivo 1 komada

vanilin šećer 1 komada

Priprema:

Priprema:

1. Jaja, ulje, slatko vrhnje i korice naranče promiješajte.
2. Dodajte kukuruzno brašno pomiješano s glatkim brašnom, bademima, šećerom, vanilin šećerom i praškom za pecivo.
3. Smjesu promiješajte i izlijte u tepsiju (32x20 cm) koju ste prethodno obložili papirom za pečenje.
4. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 20 minuta.
5. Jednu naranču operite u toploj vodi, narežite, dodajte sok druge naranče i vodu.
6. Sve kuhajte oko 15 minuta, a zatim usitnite u pire, dodajte šećer i još kuhajte dok umak ne dobije željenu gustoću.

Posluživanje:

Kolač poslužite s ohlađenim umakom od naranče i svježim voćem (banana, ananas...).

Savjet:

Koristite domaće naranče, tanke kore koje su vrlo aromatične