

Kolač od kukuruznog griza s narančom i mandarinom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
6-8

Sastojci

200 g kukuruznog griza
500 ml svježe cijeđenog narančinog soka
50 g oštrog brašna
200 g mljevenih badema
1 prašak za pecivo
80 g šećera
2 jaja
40 g meda
60 g otopljenog margarina
ribana korica naranče
1 prstohvat soli
2 naranče iz bio uzgoja
3 mandarine iz bio uzgoja
3 listića svježe mente

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kukuruzni griz prelijte s 250 ml narančinog soka i ostavite da stoji 60 minuta. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, šećer, sol, mljevene bademe i griz. U drugoj posudi miješajte jaja, preostali narančin sok, med i otopljeni margarin. Dodajte na suhe sastojke mješavinu jaja, dodajte ribane narančine korice po želji i sve sjedinite. U okrugli kalup stavite papir za pečenje, ulijte tijesto, pecite na 180 °C oko 40 minuta. Naranče i mandarine dobro operite i narežite na tanke ploške. Prije posluživanja na kolač poslažite kolute naranči i mandarina, dekorirajte listićima mente.