

Pomerančovo-jogurtový koláč

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Hladká mouka 128 g
- krupicový cukr + 3 lžíce extra 100 g
- Prášek do pečiva 1.2 lžička
- Jedlá soda 1.8 lžička
- Sůl 1 špetka
- Jogurt + na ozdobu 125 ml
- Slunečnicový olej 60 ml
- Pomerančová kůra 1 lžička
- Pomerančová šťáva 1 lžíce
- Velké vejce 1 ks
- Vanilkový extrakt 1.2 ks
- Pomeranče 2 ks
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Máslem vymažte kulatou formu o průměru asi 20 cm. V míse smíchejte mouku, krupicový cukr + 2 lžíce cukru extra, prášek do pečiva, sodu a sůl. Poté vmíchejte jogurt, olej, kůru i šťávu z pomeranče, vejce a vanilkový extrakt. Vlijte do formy a pečte asi 25 minut.

Nechte zchladnout. Podávejte s kopečkem jogurtu, s oloupanými dílky pomeranče smíchanými se zbylým cukrem a nudličkami z pomerančové kůry, zasypané moučkovým cukrem.