Cranberry Cake



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 250 ml)**brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **3/4-1 šolja**šecera
- **3 kašike**omekšalog putera
- **1**jaje
- **1 šolja**toplog mlijeka
- **3/4 šolje**sušenih brusnica
- **1 kašika**ribane korice limuna ili pomorandže

Priprema

Zagrijati pecnicu na 200 C. Sjediniti brašno i prašak za pecivo. Umutiti puter i šecer. Dodati jaje, pa izmiksati. Zatim, dodati i mlijeko. Mlijeko treba biti toplo, nikako ne vrelo. Brašno sa praškom za pecivo dodavati na 3x; miksati svo vrijeme. Na kraju dodati brusnice i ribanu koricu limuna ili narance. Sipati smjesu u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci na 200 C 10 minuta, pa na 180 C još nekih 30 minuta. Pecen kolac izvaditi, pa ostaviti da se potpuno ohladi.

Rezati na parcad i poslužiti uz caj!

Savet