

Kriške sa orasima i suvim grožem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža
- **4**jajeta
- **100 g**margarina
- **150 g**brašna
- **150 g**šecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** dlmleka
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom pa dodati jaja i mleko i mutiti dok se ne dobije glatka smesa. Posebno sjediniti brašno i prašak za pecivo pa lagano dodati prethodnoj smesi. Mutiti najmanjom brzinom da se lepo sjedini. Na kraju dodati seckane orahe i suvo grože, pa lepo izmešati kašikom.

Duguljasti kalup podmazati i posuti brašnom, pa sipati u njega pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanoj rerni, najpre 15-20 minuta na 180 stepeni, da se uhvati korica, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i nastaviti pecenje još oko 30-40 minuta, u zavisnosti od rerne.

Gotov kolac ostaviti da se malo prohladi u kalupu, a zatim ga izvaditi i posuti šecerom u prahu.

Kada se sasvim ohladi, iseci ga na kriške i poslužiti.

Savet