

Slatki hleb sa lešncima i brusnicom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g** maslaca
- **240 g** šecera
- **4** jajeta
- **200 g** kisele pavlake
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** brusnica
- **100 g** prženih lešnika
- **2 kašike** kakaa

Priprema

Mikserom umutite maslac i šecer, dodajte jedno po jedno jaje neprestano muteći.

Dodajte kiselu pavlaku i brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo.

U umućenu smesu na kraju dodajte brusnice i sitno iseckani lešnik.

Smesu podelite na dva jednaka dela. U jednu polovinu stavite kakao i promešajte.

Kalup velicine 35x10 cm podmažite maslacem, pospite brašnom. Naizmenicno sipajte obe smese.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni sat vremena.

Peceni hleb ostavite 10 minuta u kalupu, zatim ga izvadite i ostavite da se potpuno ohladi. Pre služenja pospite ga šećerom u prahu.

Savet