

Milibrod sa orasima i brusnicom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 350 g šecera
- 500 g brašna
- 100 ml ulja
- 280 g džema od kajsija
- 100 g brusnica
- 100 g seckanih oraha
- 2 kašice cimeta
- 1 kašica praška za pecivo
- 1 kašica ekstrakta od limuna

Priprema

U dublji sud sipajte brašno i 200 g šecera. Dodajte 3 jajeta, ulje, prašak za pecivo i ekstrakt i rukom zamesite testo.

Testo vratite u sud i ostavite 15 minuta da odstoji.

Na pobrašnjenoj radnoj površini podelite testo na 3 jednaka dela.

Od prvog parceta testa oklagijom razvucite pravougaonu koru. Premažite je džemom i nanesite 1/3 brusnica i seckanih oraha.

Zatim nanesite 2/2 male kašike cimeta i oko 30 g šecera. Krajeve kore savijte prema unutrašnjosti.

Uvijte u rolat

Stavite u pleh koji ste prethodno premazali puterom. Na isti način pripremite još dva rolata i stavite u tepsiju.

Preostalo jaje umutite žicom, premažite rolate u tepsiji. Nanesite preostalih 50 g šecera i preostali cimet.

Stavite tepsiju u rernu i pecite 30 minuta na 180 stepeni.

Ohlaeni milibrod secite na parcad i služite.

Savet