

Milibrot



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **110 gputera**
- **100 gšecera** (još bolje ako imate žuti)
- **2jajeta**
- **300 gbrašna**
- **1vanil šecer**
- **1prašak za pecivo**
- **1narendana kora narandže**
- **malo soli**
- **250 mlmleka**
- **250 gsuvog voca**
- **100 gseckanog koštunjavog voca**

Priprema

Kad sam napisala suvo voce, moja kombinacija je sledeća, malo seckanih suvih kajsija, suvog groža, kandiranog voca (ananas, mango...), po neka smokva... razmeru sami napravite kako se vama svia, samo nek bude 250 g. A što se tice seckanog kostunjavog voca, ja sam ovaj put stavila mešavinu: badema, oraha i lešnika. Naravno, može i samo jedna vrsta, ko kako voli. Ja ih ne seckam, nego ih sameljam stапним mikserom, tako da ima i sitnih i krupnijih komada.

Krecemo sa pripremom, penasto umutiti puter i šecer. Kada je to gotovo dodati sve ostale sastojke sem voca.

Mutiti par minuta mixerom dok se svene sjedini. Na kraju ubaciti i voce, pa promestai kašikom.

Rernu ukljuciti na 170C, smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci nekih sat vremena.

Savet

Kada je kola gotov, ostaviti da se malo prohladi... ja uvek pred seenje ga stavim na nekih 5 minuta u zamrziva, pošto mi se prvi put desilo kad nisam to uradila da je krenuo da se kruni i nisam mogla lepo da iseem kriške. Prijatno! (recept preuzet sa coolinarike, isprobani i zadovoljstvo mi je da ga podelim sa vama)