

Milibrot



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **110 g** putera
- **100 g** šećera (još bolje ako imate žuti)
- 2 jajeta
- **300 g** brašna
- 1 vanil šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 narendana kora narandže
- **malo** soli
- **250 ml** mleka
- **250 g** suvog voca
- **100 g** seckanog koštunjavog voca

Priprema

Kad sam napisala suvo voće, 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 koštunjavog 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 stapnim mikserom, tako da ima i sitnih i krupnijih komada.

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

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

Rernu uključiti na 170C, smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peći 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, isproban i zadovoljstvo mi je da ga podelim sa vama)