

Cranberry Cake



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje (od 250 ml) brašna
- 2 kašice praška za pecivo
- 3/4-1 šolja šećera
- 3 kašike mekšalog putera
- 1 jaje
- 1 šolja toplog mlijeka
- 3/4 šolje sušenih brusnica
- 1 kašika ribane korice limuna ili pomorandže

Priprema

Zagrijati pecnicu na 200 C. Sjediniti brašno i prašak za pecivo. Umutiti puter i šećer. Dodati jaje, pa izmiksati. Zatim, dodati i mlijeko. Mlijeko treba biti toplo, nikako ne vrelo. Brašno sa praškom za pecivo dodavati na 3x; miksati svo vrijeme. Na kraju dodati brusnice i ribanu koricu limuna ili narance. Sipati smjesu u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci na 200 C 10 minuta, pa na 180 C još nekih 30 minuta. Pecen kolac izvaditi, pa ostaviti da se potpuno ohladi.

Rezati na parcađ i poslužiti uz čaj!

Savet