

Kriške sa orasima i suvim grožem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** suvog groža
- **4** jajeta
- **100 g** margarina
- **150 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dL** mleka
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom pa dodati jaja i mleko i mutiti dok se ne dobije glatka smesa. Posebno sjediniti brašno i prašak za pecivo pa lagano dodati prethodnoj smesi. Mutiti najmanjom brzinom da se lepo sjedini. Na kraju dodati seckane orahe i suvo grože, pa lepo izmešati kašikom.

Duguljasti kalup podmazati i posuti brašnom, pa sipati u njega pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanj rerni, najpre 15-20 minuta na 180 stepeni, da se uhvati korica, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i nastaviti pečenje još oko 30-40 minuta, u zavisnosti od rerne.

Gotov kolac ostaviti da se malo prohladi u kalupu, a zatim ga izvaditi i posuti šećerom u prahu.

Kada se sasvim ohladi, iseci ga na kriške i poslužiti.

Savet