# *Slatki hleb sa lešncima i brusnicom*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **160 g**maslaca
- **240 g**šecera
- **4**jajeta
- **200 g**kisele pavlake
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**brusnica
- **100 g**prženih lešnika
- **2 kašike**kakaa

## Priprema

Mikserom umutite maslac i šecer, dodajte jedno po jedno jaje neprestano muteci.

Dodajte kiselu pavlaku i brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo.

U umucenu smesu na kraju dodajte brusnice i sitno iseckani lešnik.

Smesu podelite na dva jednaka dela. U jednu polovinu stavite kakao i promešajte.

Kalup velicine 35x10 cm podmažite maslacem, pospite brašnom. Naizmenicno sipajte obe smese.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni sat vremena.

Peceni hleb ostavite 10 minuta u kalupu, zatim ga izvadite i ostavite da se potpuno ohladi. Pre služenja pospite ga šećerom u prahu.

## Savet