

Komisbrot



Sastojci

Potrebno je:

- (mera je šolja od 2 dl)
- 1 šolja belanaca (meni je bilo 6 komada)
- 1 šolja šecera
- 1 šolja brašna
- 1 šolja seckanih oraha
- 1/2 šolje brusnica
- 1/4 šolje ulja

Priprema

Umutite belanca u cvrst sneg. Dodajte šecer i mutite dok se neotopi. Sipajte brašno i izmešajte varjacom da se sjedini, zatim ulje, promešajte i onda seckane orahe i brusnice (možete staviti pola šolje seckanih oraha, a pola suvog voca ili groždja). Sve dobro izmešajte.

Kalup za kuglof ili duguljasti kalup premažite margarinom i pospite brašnom. Sipajte masu, poravnajte i pecite u zagrejanj rerni na 150 stepeni 20 minuta.