

Slatki hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **120 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **1** žumnce
- **125 g** margarina
- **50 g** brusnica
- **100 g** suvog grožđa
- **5 kašika** meda
- **100 g** šećera
- **2 kašika** ulja

Priprema

Kvasac rastopiti u mleku, dodajte kašičicu brašna malo šećera i ostavite da nadođe. U ciniži izmešajte jaja, žumance, šećer, med, margarin, suvo grožđe, brusnice, ulje i ekstrat vanile, dodajte nadošli kvasac, ostatak brašna, zamesite glatko testo i ostavite na toplom mestu da naraste. Posle pola sata testo premesite, stavite u dublju šerpu, podmažite i pospite brašnom ili šerpu obložite papirom za pečenje. Što kolac više ode u vis to je lepši. Pecite na 180 stepeni oko 1 sat. Odnosno dok lepo ne porumeni.

Savet

Kola? ohladite i pospite še?erom u prahu.