

Slatki hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **120 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **125 g** putera ili margarina
- **100 g** suvog groža
- **50 g** brusnica
- **5 kašika** meda
- **2 kesice** vanillin šecera
- **100 g** šecera
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kvasac rastopiti u mleku, dodajte kašičicu brašna malo šecera i ostavite da nadoe. U ciniji izmešajte jaja, žumanca, šecer, med, puter, suvo grože, brusnice, ulje i vanilin šecer, dodajte nadošli kvasac i ostatak brašna. Zamesite glatko testo. 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 visinu to je lepši. Pecite na 180 stepeni oko 1 sat. Odnosno dok lepo ne porumeni. Kolac ohladite i pospite šecerom u prahu.

Savet