

Beli hleb sa suvim grožem

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 400 g brašna
- 500 g šecera
- 14 belanaca
- 1 limun
- 100 g suvog groža

Priprema

Mast uz dodatak malo hladne vode koju kasnije prolijemo, dobro umutimo u penastu masu.

Belanca takođe umutimo, postepeno dodajemo šećer, sok i rendanu koricu jednog limuna i brašno.

Sastavimo mast, belanca, dodamo suvo grože i pecemo na 250 stepeni, oko sat vremena.

Kolac je veoma ukusan i pored svoje jednostavnosti.