

Beli hleb sa suvim grož?em

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 400 g brašna
- 500 g šecera
- 14 belanaca
- 1 limun
- 100 g suvog grož?a

Priprema

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

Belanca tako?e umutimo, postepeno dodajemo šecer, sok i rendanu koricu jednog limuna i brašno.

Sastavimo mast, belanca, dodamo suvo grož?e i pecemo na 250 stepeni, oko sat vremena.

Kolac je veoma ukusan i pored svoje jednostavnosti.