

Mliječni kruh s groždicama

Autor: Vesna



Mliječni kruh s groždicama.

Sastojci

4 dag kvasca

1/8 l mlakog mlijeka

30 dag glatkog brašna+za kalup

10 dag šećera

10 dag maslaca+za kalup

4 jaja

malo soli

15 dag mljevenih badema

10 dag groždica

rum



šećer u prahu za posipanje

Način pripreme

Namočite oprane groždice u rum.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko, dodajte malo šećera i brašna.

U prosijano brašno dodajte otopljeni maslac, šećer, bademe, groždice, uzašli kvas, sol, te primiješajte po jedno jaje.

Tijesto dugo mijesite i ostavite na toplom da se uzdigne.

Premijesite ga, te stavite u namašten i pobrašnjen duguljasti, kalup.

Neka još jednom uzade.

Pecite 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180° C.

Ostale napomene

Prije posluživanja pošećerite

Vrijeme pripreme	preko 2,5 sata	Priprema	jednostavno
Porcije za	3 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Da	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	