

Božićni slatki hleb

Slatki hleb sa suvim voćem, orasima i lešnicima.

20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Sastojci:

250 g maslaca
250 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
3 jaja
300 g mekog brašna T-400
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
50 ml mleka + 2 kašike
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
50 g suvog grožđa
100 g kandiranih trešanja
50 g urmi svežih
100 g suvih šljiva
50 g pečenih lešnika
50 g oraha
šećer u prahu za posipanje

- 1 U sud sipajte maslac, šećer i vanilin šećer. Mikserom umutite pa dodajte jedno po jedno jaje neprestano muteći. Brašnu dodajte prašak za pecivo i promešajte. U smesu dodajte polovinu brašna i mikserom umutite, a onda dodajte 50 ml mleka i ostatak brašna. Ponovo umutite i podelite na dva dela.
- 2 U jedan deo dodajte puding iz kesice i umutite da se ujednači smesa, onda dodajte aromu vanile, 2 kašike mleka, suvo grožđe, iseckane kandirane trešnje i usitnjen lešnik. Špatulom promešajte.
- 3 U drugi deo dodajte iseckane urme, iseckane suve šljive i usitnjene orahe. Špatulom promešajte.
- 4 Smese sipajte u dve dresir-kesa kojima ste isekli vrh na prečnik od 2-3 cm. Kalup dimenzija 11 x 30 cm podmažite margarinom i pospite brašnom. Višak brašna istresite. Naizmenično, uz pomoć dresir-kesa sipajte smese uzduž. Umesto dresir-kesa, možete sipati kašikama.
- 5 Pecite u zagrejanoj rerni na 180°C oko 55-60 minuta.
- 6 Pečeni kolač ostavite 10 minuta u kalupu, zatim ga izvadite i ostavite na žici da se skroz ohladi. Pre služenja pospite šećerom u prahu.