


Slatki božićni kruh

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

1 žličica Sweet chef kvasca
50 ml tople vode
120 ml K Plus mlijeka
10 g kukuruznog škroba
40 g K plus maslaca
20 g meda
1 kom K Plus jaje
20 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1 žlica ruma
1 žličica korice eko limuna
1 žličica korice eko naranče
130 g suhих brusnica
80 g kandiranog voća
5 g soli
320 g glatkog brašna
200 g namaza od lješnjaka

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte kvasac s toplom vodom i pola žličice šećera. U lončiću pomiješajte mlijeko i kukuruzni škrob i kuhajte dok se ne zgusne. Maknite s vatre, premjestite u posudu te umiješajte maslac i med. Miješajte dok se ne otope i smjesa postane glatka.

Dodajte jaje, šećer, ekstrakt vanilije i rum. Umiješajte kvasac, pa dodajte koricu limuna i naranče, brusnice i kandirano voće. Na kraju umiješajte sol i brašno, pa mijesite oko 8 minuta ručnim mikserom, ili dok smjesa ne postane glatka. Pokrijte zdjelu i ostavite na toplom oko 90 minuta, dok tijesto ne udvostruči volumen. Oblikujte kuglu, stavite u kalup za tortu promjera 18 cm te pokrijte i ostavite da se diže na toplom još 90 minuta, ili dok ne naraste do vrha kalupa.

Pecite na 160 °C 50-60 minuta. Izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi. Premažite namazom od lješnjaka, pospite lješnjacima i ukasite čokoladom.

