

NajPečenie



Hrozienkový koláč z pekárničky

Jednoducho a rozprávkovo chutné. Pozrite si fotorecept.



Potrebuje:

1 hrst'	hroziienka
1/2 dl	rum
150 ml	mlieko
150 g	Helia (roztopená)
400 g	múka hladká špeciál
3 lyžica	cukor kryštálový
1 lyžička	soľ
1 ks	citrónová kôra strúhaná
2 ks	vajce

Postup:



Pol hodiny pred pečením namočíme hroziienka v rume. Netreba sa báť, že ich namáčať do alkoholu. Počas pečenia sa alkohol vyparí.



Prípravíme si suroviny a do pekárničky postupne pridávame tekuté suroviny, potom múku a nakoniec droždie a hroziienka. Pekárničku zapneme na "SLADKÝ" bez kôrky a pečieme.



Po upečení necháme na mriežke vychladnúť.



Je výborný na raňajky deťom, ale aj ku kávičke a čajíku. Dobrú chuť!

<i>Celkový čas prípravy:</i>	5 min.
<i>Čas pečenia:</i>	110 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
