

OVOCNÝ CHLÉB

26. 2. 2015 • Sladká jídla



INGREDIENCE

Normováno pro 10 porcí. Průměrná hmotnost 1 porce = 50 g.

- 60 g celozrnná mouka
- 80 g bílá pšeničná mouka
- 80 g cukr
- 80 g máslo
- 80 g vejce (2 kusy)

- 50 g mléko
- 6 g kypřicí prášek (1/2 kusu)
- 2 g perníkové koření
- 2 g skořice
- 70 g rozinky
- 20 g vlašské ořechy

POSTUP

1. Cukr a máslo vyšlehejte, přidejte vejce, mléko, mouku s kypřícím práškem a promíchejte.
2. Do těsta přidejte rozinky, ořechy, perníkové koření a skořici, zpracujte.
3. Směs vložte do vymazané nebo pečícím papírem vyložené formy.
4. Pečte asi 1 hodinu ve vyhřáté troubě na 180 °C.
5. Chléb během pečení kontrolujte špejlí.
6. Rozinky a vlašské ořechy můžete nahradit jinou kombinací - zkuste například sušené brusinky a mandle nebo sušené meruňky a kešu ořechy.

Zdroj: **Firma Country Life**