SADNI KRUH

SESTAVINE:

-8 jajc (približno 55 dag)

-težo jajc moke

-težo jajc sladkorja

-orehi (15 dag)

-fige (7 dag)

-rozine (15 dag)

-jedilna čokolada (7 dag)

-malo masla in drobtin (za pekač)

PRIPRAVA:

Pekač namaži s stopljenim maslom in čez posuj malo drobtin, da se med peko ne prime. Pečico segrej na 170 stopinj.

Najprej narežeš orehe, fige in čokolado na koščke. Dodaj rozine, zmešaj ter potresi z malo moke. Potem penasto zmešaj jajca in sladkor (10 min ne bo preveč). Ko je masa zmešana, počasi dodaš moko. Na koncu streseš notri še vso sadje ter čokolado in premešaš. Maso vliješ v pekač in pečeš 55-60 min.

Učenka 7.a😆

