


# 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.

