

KNEIPPOV KOLAČ S SUHIM SADJEM



SESTAVINE:

- 1 lonček jogurta
- 1 lonček mletih popraženih lešnikov
- 2 lončka presejane pirine moko
- 1 lonček rjavega sladkorja
- Dobre pol kavne žličke sode bikarbone
- Pol ožete pomaranče, nastrgana lupina ene (eko) pomaranče, 5 kapljic BIO pomarančnega ekstrakta
- 2 jajci
- 1 žlička ruma
- 2 žlici kakava
- ½ lončka olja
- 250 g suhega sadja

POSTOPEK:

Moko presejete in dodate sodo bikarbono. Pečico segrejete na 180° C. Beljaka dobro stepite, potem dodajte pol sladkorja in še malo stepite. Rumenjake stepete s preostalim sladkorjem, dodate jogurt, olje, rum, pomarančno aromo, kakav, lešnike in suho sadje. Z žlico previdno vmešate moko, ne mešajte preveč, dodajte beljake in počasi rahlo premešajte.

Maso ulijete v okrogli kolačni model, postavite v vročo pečico, pečete 30 – 40 minut. Kolač prebodete z zobotrebcom, če je zobotrebec suh, je pečeno.

Za hrano si vzemite čas.

Dober tek!