

Uskrsni kruh/pinca s bademima i čokoladom



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



BROJ PORCIJA

4

Sastojci

300 g brašna
prstohvat soli
2 žličice suhoga kvasca
1 jaje
1/2 žličice kurkume
50 g otopljenog maslaca
50 g šećera
naribana korica 1 limuna i 1/2 naranče
100 ml zobenog mlijeka
žlica proška
2 žlice groždica (prethodno namočenih u prošku)
50 g čokoladnih kapljica
2 žlice listića badema
jaje za premazivanje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U prosijano brašno dodajte suhi kvasac, kurkumu i sol. Dodajte toplo mlijeko, šećer, otopljeni maslac, prošek, naribanu limunovu i narančinu koricu. Mijesite tijesto dok se ne krene odvajati od posude. Pokrijte tijesto prozirnom folijom i ostavite da se diže na toplom mjestu 1,5 sat. Premijesite tijesto, dodajte mu ranije natopljene groždice i čokoladne kapljice (ili čokoladu narezanu na male komadiće). Oblikujte kruščić i stavite u lim obložen papirom za pečenje, pokrijte i ostavite da se diže oko 30 minuta. Umutite jaje i premažite kruščić, pospite listićima badema i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite na 180 °C oko 30 minuta (po potrebi tijekom pečenja zaštitite odozgo kruščić kako bademi ne bi jako potamnili).