

## ***Uskršnji kolac sa suvim vocem***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g brašna
- 1/2 kocke kvasca
- 70 g putera
- 1 jaje
- 100 g mleka
- 3 kašike šecera
- 1 vanilin šecer
- 4 suve smokve
- 4 suve šljive
- po nekoliko lešnika, badema i oraha
- 4 suve kajsije

#### **Glazura:**

- 40 g putera
- 1-2 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

U toplo mleko staviti kvasac, kašičicu brašna i kašičicu šecera da nadoe.

U brašno dodati nadošao kvasac, jaje, puter, šecer, vanilin šecer, pa zamesiti.

Pred kraj mešenja, dodati seckano suvo i koštunjavo voće. Ostaviti testo da nadoe.

Nauljiti kalup, pa staviti nadošlo testo.

Peci na 200 stepeni, dok ne porumeni, pa onda prekriti papirom i peci još oko 20 minuta na 180 stepeni.

Vruc peceni kolac prelit i stopljenim puterom i posuti šećerom u prahu.