

## Dolcela u mojoj kuhinji: Uskršnji kruh

Uskrs nam se bliži i tradicija je da se peče Uskršnji kruh. Malo slatki, ne premekani, sa grožđicama ili bez bit će savršen za svaki Uskršnji stol, uz šunku i jaja.

Posao mi je puno olakšao [Dolcela Instant kvasac](#) jer se ja i svježi kvasac baš ne volimo. Odmah se umijesi u tijesto, i tijesto se lijepo diže :) Pročitajte detalje u receptu i isprobajte ga :)



Za jedan manji kruh:

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

230 ml mlijeka

1 paket [Dolcela Instant kvasca](#)

310 g oštrog brašna

3 jaja

110 g šećera

100 g maslaca, topljenog

100 g grožđica



Pomiješati toplo mlijeko, 200 g brašna i [Dolcela Instant kvasac](#). Pomiješajte sve sastojke i pokrijte krpom te ostavite na toplom mjestu pola sata.

Kad se tijesto diže, razdvojite bjelanjke od žutanjka i izmiksajte snijeg od bjelanjka. U drugoj posudi

pomiješajte žutanjke sa šećerom dok ne postanu pjenasti.

Nakon što se tijesto diglo, pomiješati žutanjke sa tijestom, dodati snijeg pa opet dobro pomiješati, ja sam miješala špatulom. Nakon što se spojilo, dodati rastopljeni maslac i opet dobro pomiješati.

Sada možete početi lagano dodavati ostatak brašna i mjestiti tijesto dok ne postane elastično i ne lijepi se za stjenke posude. Možda će vam trebati više brašna od napisanog u receptu, samo lagano dodajte dok tijesto ne bude elastično.

Pokriti posudu krpom i ostaviti da se diže na toplom mjestu sat vremena. Dok se tijesto drugi puta diže, namočiti grožđice cca 15 minuta u vodi pa ih dobro procijediti.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Kad se tijesto diglo, umijesiti lagano grožđice i pustiti još cca 15 minuta da se diže. Maslacem namastiti kalup u kojem ćete peći i tijesto smjestiti u kalup.

Peći cca 30 minuta na 180 stupnjeva. Tijesto će se lijepo dići, bit će izvana hrskavo a iznutra dovoljno mekano.





Želim vam svima koji slavite Uskrs puno sreće, zdravlja i ljubavi! Zabavite se ovaj vikend, družite se sa obitelji i odmorite se :) ?itamo se sljede?i tjedan!