

Slatka kukuruzna zlevanka s kupinama

Isprobajte najbolji recept za slatku zlevanku s kupinama! U nedostatku svježeg voća, kupine jednostavno zamijenite omiljenim pekmezom!

Sastojci:

- 3 jaja
- 200 g šećera
- 200 ml ulja
- 120 g glatkog brašna
- 130 g kukurznog brašna
- 1 praška za pecivo
- 3 tekuća jogurta (3x180 g)
- 300 g svježih kupina
- 200 g kiselog vrhnja

Priprema: Jaja izmiksajte sa šećerom i uljem. Dodajte obje vrste brašna, prašak za pecivo i jogurte pa sve još kratko izmiksajte dok ne dobijete glatku smjesu bez grudica. Smjesu izlijte u namaščen i pobrašnjen kalup za pečenje (30x30 cm) pa ravnomjerno rasporedite kupine. Zlevanku pecite 20 minuta na temperaturi od 180 °C pa ju premažite s kiselim vrhnjem i zapecite još dodatnih 5 minuta. Poslužite toplo ili hladno. Prije posluživanja zlevanku možete posuti šećerom u prahu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)