

# Slatki kruh s bundevom



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

340 g pirea od bundeve  
2 K plus jaja  
100 g šećera  
100 g smeđeg šećera  
1 Sweet chef vanilin šećer  
110 g K Plus maslaca  
60 ml soka od naranče  
220 g glatkog brašna  
1/2 žličica sode bikarbone  
1 žličica Sweet chef prašak za pecivo  
2 žličice cimeta  
1/4 žličice mljevenog muškarnog oraščića  
prstohvat soli  
50 g Garden Good bučinih sjemenki  
50 g Garden Good oraaha  
20 g Garden Good groždica

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Za pire od bundeve narežite 500 g očišćene bundeve na sitne kockice (1 cm\*1 cm) te stavite kuhati u poklopljenu posudu na srednju vatru s 1 dl vode. Nakon 15 minuta bundeva bi trebala biti kuhana. Usitnite u pire štapičnim mikserom i kuhajte još tri minute otklopljeno da se dio vode reducira. Ostavite da se pire rashladi.

Zagrijte pećnicu na 180° C stupnjeva. Spustite rešetku sa sredine na donji držač. U posudi promiješajte jaja, šećer, vanilin šećer i smeđi šećer. Dodajte potrebnu količinu pirea od bundeve, rastopljeni maslac i sok od naranče te dobro promiješajte. Prosijte brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet, muškarni oraščić i sol. Dodajte u mokre sastojke i promiješajte tako da su sastojci tek sjedinjeni. Dodajte sjemenke bundeve, orahe i groždice i promiješajte još jednom sasvim lagano. Prebacite smjesu u kalup za pečenje koji ste namastili s malo maslaca i prekrili komadom papira za pečenje pa pecite 55-60 minuta ili dok čačkalica koju ste umetnuli u kolač ne izađe čista.

Prije rezanja sačekajte da se kruh potpuno ohladi. Dobar tek!