

Borovničevo kavno pecivo

SESTAVINE

- 115 g masla
 - 265 g sladkorja
 - 2 jajci
 - 5 ml vanilijevega ekstrakta
 - 475 ml mleka
 - 500 g moke
 - 10 g pecilnega praška
 - 5 g sode bikarbone
 - 6 g soli
 - 290 g borovnic
-
- 85 g moke
 - 135 g sladkorja
 - 85 g stopljenega masla

POSTOPEK

Segrejte pečico na 175 °C. Namažite in pomokajte pravokoten pekač. Zmešajte 500g moke, pecilni prašek in sol. V večji posodi zmešajte skupaj 115 g masla in 165 g sladkorja dokler ni lahko in puhasto. Nato enega za drugim vmešajte jajca in dodajte vanilijev ekstrakt. Izmenično vmešavajte mešanico moke, soli in pecilnega praška ter mleka le toliko, da se mešanica sprime. Mešanici nato dodajte še borovnice in maso nalijte v pripravljen pekač.

V manjši posodi zmešajte 85 g moke, 135 g sladkorja in 85 g masla. Na hitro z gnetite z rokami, da nastanejo drobtine. Nastalo mešanico posipajte po masi v pekaču. Pecite v prej ogreti pečici od 45 do 60 minut.