

BOROVNIČEV ŠARKEJ

Za ta recept sem uporabila **borovnice**, ki so bile tik pred rokom uporabe. odločila pa sem se da spečem šarkelj z borovnicami.

Sestavine

- 25 dag sladkorja
- 1 vanilijev sladkor
- 1 dl mleka
- 1 dl olja
- 25 dag moka
- 1 pecilni prašek
- **borovnice**
- maščoba za model

Pripomočki

- model za šarklej (premer 25 cm)
- posoda za mešanje
- mešalnik
- merilna posoda
- tehtnica

Priprava

V posodo za mešanje damo jajca, dodamo sladkor in vanilijev sladkor. V posodo dodajamo moko in pecilni prašek. V maso dodamo borovnice nato pa vlijemo v pekač. Nato pekač položimo v segreto pečico na 180 stopinj celzija za 35 minut. Ko zgornja plast porjavi vzamemo iz pečice in nekaj časa pustimo na sobni temperaturi. Ko se malo ohladi ga postrežemo. Pa dober tek.

Tjaša Milinar Kurent, BC Naklo

