Kuglof sa bademom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jaja
- **1,5 šoljice**šecera
- **2**vanilin secera
- **1**prašak za pecivo
- **1 šoljice**ulja
- **2 šoljica**mlevenog badema
- **1 šoljica**kisele vode
- **2 šoljica**brašna

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šecerom, pa im dodati vanilin šecer i prašak za pecivo i nastaviti sa mucenjem pa dodavati ostale sastojke i tek na kraju kiselu vodu i dobro sve sjediniti. U podmazan i pobrašnjavljen kalup isliti masu i peci 30 minuta na 180 C.

Savet

Kola mozete glazirati okoladom, premazati dzemom od kajsija i posuti seckanim bademom.... prijatno