

# **Jesenji kuglof**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za kuglof:**

- **180 ml**jogurta
- **150 ml**mljeka
- **1**pomorandža (sok i ribana korica)
- **400** gocišcene bundeve
- **100** gšecera
- **250** gbrašna
- **prstohvatsoli**
- **1**prašak za pecivo
- **2-3** **kašike**kokosovog brašna
- **100** gsjeckane cokolade
- **100** gsjeckanih oraha (badema, lješnika)
- **80** ggrožica
- **po ukusucimet**, umbir

### **I još:**

- **maloputera** i brašna
- prah šecer (za posipanje)

## **Priprema**

Bundevu narezati, skuhati, napraviti pire. Dodati grožice, pa sve sjediniti.

Kad se pire ohladi, dodati šefer, jogurt, mlijeko, sok i ribanu koricu narance. Posebno sjediniti brašno, so, prašak za pecivo, kokosovo brašno, sjeckanu cokoladu, orahe, malo umbira i cimeta. Dodajte u smjesu sa bundevom, pa sve dobro sjedinite.

Sipajte u puterom ili margarinom premazan i brašnom posut kalup.

Pecite na 200 C oko 20 minuta, pa temperaturu smanjite na 180 C i pecite još nekih 30 minuta. Kad se kuglof ispece, ostavite da se potpuno ohladi, pa tek onda izvadite iz kalupa. Pospite prah šeferom ili glazurom od cokolade...

...pa režite na parcad!

### **Savet**

Poslužite uz kafu ili aj.