

# **Vocni kuglof bez jaja**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4jabuke**
- **2 izrendane kore od narandže**
- **2 caše (od jogurta)šecera**
- **1 caša** brašna
- **1 cašagriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 kesicesode bikarbone**
- **1 caša** ulja
- **2 kesicevanilin šecera**
- **50 gborovnica**

### **Za preliv:**

- **4 kašikedžema po želji**
- **100 gcokolade**
- **malobademovih listica**
- **1 narandža**

## **Priprema**

Izrendati jabuke i koru od narandže, dodati šefer i ostaviti pola sata da odstoji.

Dodati brašno, griz, prašak za pecivo, suđu bukarbonu, ulje, vanilin šefer i borovnicu. Lepo izjednaciti smesu

kašikom. Može i bez borovnica.

Kuglof premazati uljem, dodati prezle i isipati smesu da se pece.

Peci na 180 C 45 minuta.

Vruc kolac premazati džemom.

Otopiti šokoladu i preliti ceo kuglof. Posuti bademove listice.

Dekorisati narandžom.

Seci po želji.

### **Savet**

Mera je aša od jogurta.