

Kuglof sa suvim grožem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockakvasca**
- **80 g**margarina
- **100 g**šecera
- **3 žumanceta**
- **malolimunove korice**
- **1 kašikaruma**
- **malosoli**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **100 g**suvog groža
- **250 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Kvasac razmrvite sa malo mlake vode i šecera i ostavite da se digne. Penasto umutite margarin, šecer i žumanca.

Dodajte brašno i mleko naizmenicno pa dodajte dignuti kvasac, limunovu koricu, so, rum, vanilin šecer i suvo grože. Smesu dobro izmešajte.

Kalup za kuglof podmažite i pospite brašnom. Sipajte smesu, prekrijte krpom i ostavite da narasta oko 30 minuta.

Ugrejte rernu na 200 stepeni i pecite oko 50 minuta.

Peceni kuglof pospite šecerom u prahu.

Savet