

Kuglof sa celim pomarandžama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece pomarandže
- 5jaja
- 350 gšecera
- 350 gbrašna
- 170 gmaslaca ili margarina
- 100 gcokolade
- 3 kašike kakao praha
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikameda
- 1 kašikacimeta

Priprema

Oprati narandže, staviti u hladnu vodu i kuvati 10-ak minuta. Prosuti vodu, nasuti drugu vodu i ponoviti to još dva puta. Kada su skuvane, raseci ih, skloniti koštice i isitniti ih u blenderu ili sa štapnim mikserom.

Umutiti jaja sa šećerom, dodati maslac koji je omekšao, med, cimet, i smesu od narandži. Postepeno dodavati pomešano brašno sa praškom za pecivo.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela, i u jedan dodati otopljenu cokoladu i kakao. Sipati u kalup, mešati svetli i tamni deo (može malo i sa kašikom proci). Peci oko 60 minuta na 180 stepeni.

Izvaditi iz kalupa, ohladiti, a zatim dekorisati sa topljenom cokoladom, kriškama narandže. Prijatno!

Savet

Lino, volim da pospem sa šeerom u prahu, pogotovo šeerom u prahu sa aromom narandže. Kola je vrlo soan i ukusan, a neverovatno lep je i svež i za dan-dva.