

Kuglof sa limunom



težina: **lako**

za: 7 osoba

време припреме: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 150 g šećera
- 1 limun
- 1 prstohvat so
- 4 jajeta
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike mleka

Priprema

Podmažite kalup i pospite ga brašnom. Zagrejte rernu. Margarin stavite u činiju za mучenje i dobro izmešajte mikserom. Postepeno dodajte šećer, rendanu koru limuna i so neprestano mучeci, sve dok ne dobijete vezanu smesu. Na svakih 1/2 minuta dodajte po jedno jaje, mучeci najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, i umešajte u testo naizmenicno sa mlekom, iz dva puta. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 60 minuta možda i duže ako je potrebno u zavisnosti od rerne.

Savet