

## *Kuglof sa limunom i nemlevenim makom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 200 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećer
- 130 g margarina
- 1,5 dl mleka
- 2 kašikenarendane kore limuna
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašikenemlevenog maka

### **Priprema**

Margarin, šećer u prahu i vanilin šećer umutiti. Postepeno dodati žumanca, zatim mleko, koru limuna, brašno pomešano sa praškom za pecivo i makom. Zatim cvrst sneg od belanaca i lagano pomesati mikserom. Sipati u namašćen i posuti kalup za kuglof brašnom. Peci na 200 stepeni 35-40 minuta. Ispeceni kuglof izruciti iz kalupa i posuti šećerom u prahu po želji.

### **Savet**