

Kuglof (orah)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **250** gputera
- **100** mlmleka
- **100** mlulja
- **250** gšecera u prahu
- 1vanilin šecer
- 1prašak za pecivo
- **300** goštrog brašna
- **200** gmekog brašna
- **2** kašikekakao praha
- **100** gmlevenih oraha

Za beli preliv:

- **200** gšecera u prahu
- **1/2**limuna - sok
- **30** gseckanih oraha

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, vanilin šecerom, praškom za pecivo, dodati otopljen puter, ulje, mleko, pa sve fino sjediniti i lagano umešati brašno. Pola smese sipati u kalup za kuglof, a u drugu polovinu smese dodati kakao prah i mleveni orah. Peci 110 minuta na 150 stepeni bez otvaranja rerne.

Ohladiti pecen i gotov kuglof.

Ohladjen kuglof preliti sa prelivom koji se pravi od 200 g šecera u prahu koji ste umutili sa sokom od pola limuna. Preliti preko kuglova, a odozgo posuti seckanim orasima.

Savet