

Kuglof (orah)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za beli preliv:

- 200 gšecera u prahu
- 1/2limuna - 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 preli 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