

Kuglof sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna T-500
- **5**pomorandži
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera
- **2**jajeta
- **2**bjelanceta
- **2** kašikesoka od limun
- **1**prašak za pecivo

Glazura:

- **6** kašikašecera u praku
- **3** kašikesoka od limuna

Priprema

Pomorandžu oguliti i samljeti u blenderu. Umutite bjelanca u cvrst sneg uz dodatak šecera. Zatim dodati žumanca i još mutiti. Kad ste umutili jaja i šecer dodati pomorandžu, sok od limuna, margarin, brašno i prašak za pecivo. Drvenom varjacom sve dobro sjediniti.

Smjesu sipati u kalup za kuglof .

Peci na 180 C 60 minuta. Kad je kolac pecen malo ga ohladiti i izvaditi na tacnu. Topao kolac premazati sa

glazurom (sok od limuna i šećer u prahu).

Kolac dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet