

Kuglof sa borovnicama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 3 šoljice od kafešecera
- 3 šoljice od kafeulja
- 5 šoljice od kafebrašna
- 2 šoljice od kafemleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera
- 150 gborovnica

Za posipanje:

- prah šecer

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer pa postepeno dodavati ulje, vanilin šecer, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve dobro sjedini pa sipati u podmazan i brašnom posut kalup za kuglof. Preko testa poređati borovnice i peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Peceni kolac ostaviti da se malo prohladi pa izruciti iz kalupa i posuti ga prah šecerom.

Savet