

Kuglof sa narandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 250 g brašna
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 150 g šecera
- 1/2 smrznute narandže
- 3 kašike pekmeza od kajsije
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 2 vanilin šecera
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti penasto belanca. Umutiti žumanca, šecer, vanilin šecer, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, jogurt, mleko, ulje. Dodati umućena belanca. Podeliti smesu na dva dela. U jedan deo dodati kakao, rendanu narandžu i pekmez. U modli za kuglof naizmenicno sipati u slojevima jednu i drugu smesu. Peci oko 40 minuta na 220 stepeni. Preliti glazurom od čokolade ili posuti šecerom u prahu.

Savet