

Kuglof sa bademom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 1,5 šoljicešecera
- 2vanilin secera
- 1prašak za pecivo
- 1 šoljiceulja
- 2 šoljicamlevenog badema
- 1 šoljicakisele vode
- 2 šoljicabrašna

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom, pa im dodati vanilin šećer i prašak za pecivo i nastaviti sa mucenjem pa dodavati ostale sastojke i tek na kraju kiselu vodu i dobro sve sjediniti. U podmazan i pobrašnjavljen kalup isliti masu i peći 30 minuta na 180 C.

Savet

Kola? mozete glazirati ?okoladom, premazati dzemom od kajsiya i posuti seckanim bademom.... prijatno