

## Jesenji kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za kuglof:

- **180 ml** jogurta
- **150 ml** mlijeka
- **1** pomorandža (sok i ribana korica)
- **400 g** očišćene bundeve
- **100 g** šećera
- **250 g** brašna
- **prstohvat** soli
- **1** prašak za pecivo
- **2-3 kašike** kokosovog brašna
- **100 g** sjekane čokolade
- **100 g** sjekanih oraha (badema, lješnika)
- **80 g** grožica
- **po ukusu** cimeta, umira

#### I još:

- **maloputera** i brašna
- **prah** šećer (za posipanje)

### Priprema

Bundevu narezati, skuhati, napraviti pire. Dodati grožice, pa sve sjediniti.

Kad se pire ohladi, dodati šećer, jogurt, mlijeko, sok i ribanu koricu narance. Posebno sjediniti brašno, so, prašak za pecivo, kokosovo brašno, sjeckanu čokoladu, orahe, malo umbira i cimeta. Dodajte u smjesu sa bundevom, pa sve dobro sjedinite.

Sipajte u puterom ili margarinom premazan i brašnom posut kalup.

Pecite na 200 C oko 20 minuta, pa temperaturu smanjite na 180 C i pecite još nekih 30 minuta. Kad se kuglof ispece, ostavite da se potpuno ohladi, pa tek onda izvadite iz kalupa. Pospite prah šećerom ili glazurom od čokolade...

...pa režite na parcad!

### **Savet**

Poslužite uz kafu ili aj.