

Vocni kuglof bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jabuke
- 2 izrendane kore od narandže
- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša**griza
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1/2 **kesice**sode bikarbone
- 1 **caša** ulja
- 2 **kesice**vanilin šecera
- 50 **g**borovnica

Za preliv:

- 4 **kašike**džema po želji
- 100 **g**cokolade
- **malobademovih** listica
- 1 narandža

Priprema

Izrendati jabuke i koru od narandže, dodati šecer i ostaviti pola sata da odstoji.

Dodati brašno, griz, prašak za pecivo, sudu bukarbonu, ulje, vanilin šecer i borovnicu. Lepo izjednaciti smesu

kašikom. Može i bez borovnica.

Kuglof premazati uljem, dodati prezle i isipati smesu da se pece.

Peci na 180 C 45 minuta.

Vruc kolac premazati džemom.

Otopiti šokoladu i preliti ceo kuglof. Posuti bademove listice.

Dekorirati narandžom.

Seci po želji.

Savet

Mera je ?aša od jogurta.