

## **Kuglof sa suvim grož?em (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kockakvasca
- **80** gmargarina
- **100** gšecera
- **3** žumanceta
- **malolimunove** korice
- **1** kašikaruma
- **malosoli**
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gsuvog grož?a
- **250** gbrašna
- **2** dl mleka
- **za posipanje**šecer u prahu

### **Priprema**

Kvasac razmrvi sa malo mlake vode i šecera i ostavite da se digne. Penasto umutite margarin, šecer i žumanca.

Dodajte brašno i mleko naizmenicno pa dodajte dignuti kvasac, limunovu koricu, so, rum, vanilin šecer i suvo grož?e. Smesu dobro izmešajte.

Kalup za kuglof podmažite i pospite brašnom. Sipajte smesu, prekrijte krpom i ostavite da narasta oko 30 minuta.

Ugrejte rernu na 200 stepeni i pecite oko 50 minuta.

Peceni kuglof pospite šecerom u prahu.

**Savet**