Vocni kuglof (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**zrela banana
- **3**jabuke
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**šecera
- **200 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **350 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**cimeta
- **100 g**brusnice

Za glazuru:

- **200 g**šecera u prahu
- **1 kašika**limunovog soka
- **4-5 kašika**tople vode

Priprema

Bananu i dve jabuke oljuštiti, iseckati i u blenderu izmiksati. Dodati šecer i vanilin šecer, promešati, pa zatim dodati kiselu vodu i ulje. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i cimet u posebnoj posudi, pa onda dodati u izmiksano voce i sve zajedno promešati. Trecu jabuku ocistiti, oljuštiti i iseci na kockice, pa zajedno sa brusnicama dodati smesi za biskvit. Promešati da se voce ravnomerno rasporedi. Modlu za kuglof dobro podmazati margarinom i u nju sipati pripremljenu smesu.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 50 minuta. Izvaditi iz rerne, sacekati oko 20 minuta da se kuglof malo prohladi, pa ga onda izvaditi iz modle.

Šecer u prahu pomešati sa limunovim sokom i toplom vodom, pa viljuškom umutiti, kako bi se dobila glatka glazura.

Kašikom glazuru rasporediti preko ohlaenog kuglofa.

Savet