

## ***Kuglof s pomorandžom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 kašajogurta
- 1 kašaulja
- 220 g brašna
- 1 kesica vanil-šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 mrzla pomorandža

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerom, vanil- šecerom, umešati jogurt, ulje, postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano mutiti. U smesu umešati rendanu mrzlu pomorandžu (zamrznuti je u zamrzivacu pa narendati) i sve lepo sjediniti. Smesu uliti u kalup za kuglof (kalup premazati margarinom) te kuglof peci u dobro zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

### **Savet**