

Kuglof s pomorandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 čaša jogurta
- 1 čašulja
- 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