

Vanilla kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja (od 200 ml) šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 šolja jogurta
- 1 šolja ulja
- 1 šolja brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vrećica pudinga od vanilije
- 1 šolja sjeckanih oraaha

Priprema

Pjenasto umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Miksati oko 4 minute. Dodati ulje i jogurt. Sjediniti. Zatim, dodati prosijano brašno i prašak za pecivo. Na kraju, dodati i prah pudinga od vanilije. Kratko izmiksati, da se sastojci povežu. Dodati sjeckane orahe. Kalup premazati puterom i posuti brašnom. Sipati smjesu. Peci na 180 C, oko 40 minuta. Pecen kuglof prohladiti, pa izručiti na tacnu. Posuti prah šećerom.

Rezati, pa poslužiti!

Savet