

Kuglof (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 200 mlmleka
- 130 gmaslaca
- 150 gšecera
- 2 kašikevanilin šecera
- 1 pomorandža
- 300 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaa

Priprema

Kuglof koji veoma fino ide uz čaj ili kafu. Maslac koji je omekšao na sobnoj temperaturi penasto izmutiti sa šećerom, dodati jedno po jedno žumance i mutiti, kad je dobro izmuceno dodati koru i sok od pomorandže, dodati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo, sve lagano promešati. Izlupati belanjca i polako dodati u smesu, izmešati kašikom, malo odvojiti smese i staviti 1 kašicicu kakaa. Kalup za kuglof premazati sa maslacem i posuti brašnom ili silikonski. Pola žute smese sipati u kalup, pa smesa sa kakaom i opet žuta smesa. Peci na 180 stepeni. aćkalicom nakon 30 minuta proverite da li je kuglof pećen, ako na cackalici ne ostane nista, pećen je. Ostavite malo da se ohladi u kalupu pa ga izvadite. Po želji pospite sa šećerom u prahu.

Savet