

Kuglof sa orasima i keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 1,5 šoljica šećera
- 2 vanilin šećera
- 1 šoljica mlevenih oraha
- 1 šoljica mlevenog keksa
- 3 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica kisele vode

Za glazuru:

- 200 g čokoladne glazure

Priprema

Zagrijati rernu na 180°C. Kalup za kuglof namastiti i pobrašnjaviti. Umutiti jaja i šećer, zatim dodati mlevene orahe, mleveni keks, vanilin šećer, ulje, kiselu vodu, brašno i na kraju prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Smesu preruciti u podmazan i brašnom posut kalup za kuglof.

Peci oko 30-40 minuta ili dok ne bude pečen. Ostavite ga da se se prohladi, izvadite i preliti glazurom od čokolade.

Savet