

Kuglof s malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **300** g šecera
- **200 ml** mleko
- **200 ml** ulje
- **300 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **300 g** maline
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca, dodati šećer i dobro umutiti mikserom. Posebno umutiti žumanca...

...te ih sastaviti sa smesom od belanaca i lagano promešati rucnom žicom za mucenje.

Brašno pomešati sa praškom za pecivo te polovinu usuti u smesu, naizmenicno dodavati mleko i ulje, umešati preostalo brašno i sve lagano mešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Kalup za kuglof dobro premazati margarinom, uliti polovinu pripremljene smese...

...rasporediti maline i peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni 10 minuta.

Potom, kalup izvaditi iz rerne...

...uliti preostalu smesu i peci još 40 minuta na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi iz rerne...

...posuti šećerom u prahu i ostaviti da se prohladi.

Seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Maline oprati i staviti na kuhinjski papir da se dobro ocede. Potom, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza, dobro izmešati pa ih rasporediti preko smese-tako maline ne?e pasti na dno kalupa. Uživajte u divnom kuglofu. Prijatno!