Kuglof sa limunom



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1**limun
- **1 prstohvat**so
- **4**jajeta
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**mleka

Priprema

Podmažite kalup i pospite ga brašnom. Zagrejte rernu. Margarin stavite u ciniju za mucenje i dobro izmešajte mikserom. Postepeno dodajte šecer, rendanu koru limuna i so neprestano muteci, sve dok ne dobijete vezanu smesu. Na svakih 1/2 minuta dodajte po jedno jaje, muteci najvecom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, i umešajte u testo naizmenicno sa mlekom, iz dva puta. Sipajte testo u kalup i poravnajte. Pecite u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 60 minuta možda i duže ako je potrebno u zavisnosti od rerne.

Savet