

# **Kuglof sa narandžom**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **8** kašika šecera
- **8** kašika brašna
- **100** g margarina
- **50** ml ulja
- **1** kesica prška za pecivo
- **1** limun
- **1** manja narandža
- **5** kašikam levenskog lešnika
- **1** kesica preliva za belu glazuru

## **Priprema**

Izmutiti jaja sa šecerom. Kada smesa pobeli dodati omešali margarin i ulje. Narandžu i limun dobro oprati, iseckati na manje komade i staviti u blender ili secka. Dodati izblendiranu naranžu i limun.

Mutiti još malo mikserom, a onda dodati brašno, prašak za pecivo i lešnik. Sve dobro izmešati i sjediniti varjacom.

Kalup za kuglof namazati margarinom pa posuti brašnom.

Sipati testo u kalup i staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Kada se kuglof ispece i ohladi, preliti gotovom smesom za za belu glazuru.

### **Savet**