

## *Kuglof sa narandžom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Izmotiti jaja sa šećerom. Kada smesa pobeli dodati omekšali 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**