

Socni kuglof od bundeve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kuglof:

- **200** g pecena pasirana bundeva
- **125** g maslaca
- **125** g šecera
- **1** vanilin-šecer
- **3** jajeta
- **250** g brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** prsohvatsoli

Preliv:

- **2** sok od pomorandže
- **2** sok od limuna
- **150** g šecera

Priprema

Bundevu ispeci u rerni.

Ispecenu bundevu ocistiti i ispasirati.

Maslac umutite sa šećerom, vanilom, solju, dodajte jedno po jedno jaje i na kraju varjaćom brašno sa praškom za pecivo i pasiranu bundvu.

Lagano promešati da se masa lepo sjedini.

Sipajte u podmazan kalup i pecite na 175 stepeni oko 50 minuta. Gotov kuglof ostavite u kalup oko 20 minuta.

Za to vreme napravite preliv: kuvajte sok od ceđenog voca sa šećerom oko 10 minuta, pa ga prohladite.

Kuglof odvojite od ivica, izbodite viljuškom i natopite prelivom.

Kada se sasvim ohladi i upije sirup izvaditi ga iz kalupa.

Servirati i seci parcice željene velicine.

Savet