

Kuglof buhtle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- 2 žumanca
- **100 g** margarina
- **2 kašike** šecera
- **15 g** svežeg kvasca
- **2 dl** jogurta
- **po potrebi** eurokrem
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Brašno prosejati, staviti u sud za mešenje, pa mu dodati žumanca, otopljeni margarin, šećer i blago zagrejan jogurt. U malo mlake vode sa malo šecera i brašna rastvoriti kvasac, pa kada nadoe, dodati brašnu. Umesiti meko testo. Pokriti ga i ostaviti da se udvostruci. Kada je udvostrucilo zapreminu, premesiti ga.

Odvajati kuglice velicine šake, svaku rastanjiti na dlanu i staviti po kašiku eurokrema. Spojiti krajeve, formirati oblik loptice, pa ih reati u kalup za kuglof podmazan margarinom.

Buhtle najpre reati jednu pored druge, a ako ponestane mesta slagati na vec nareane buhtle.

Ostaviti ih da nadou oko pola sata.

Peci oko 35 minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni. Posuti ih šecerom u prahu, po želji.

Savet