

Kuglof sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 250 g jogurta
- 100 ml ulja
- 100 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 jajeta
- 2 kašikesoka od limuna
- 1 kašikanaribane korice limuna
- 100 g suvo grože

Za posipanje:

- malo šecera u prahu

Priprema

U posudu sipati brašno, prašak za pecivo, šecer i pomešati.

Dodati redom jogurt, ulje, jaja, sok od limuna, naribanu koricu limuna, suvo grože i lepo sjediniti da nema grudvice.

Kalup za kuglof obilno namazati uljem, posuti brašnom i istresti višak. Zatim izliti smesu u kalup.

Peci kuglof oko 35 minuta na 200 stepeni. Kada je ispecen i ohlaen, pospite šećerom u prahu. Za ovaj kuglof vam nije potreban mikser.

Savet

Kola sa osnovnim sastojcima koji se mogu nai u kuhinji i slatkiš koji je toliko obian i neobinog oblika i toliko soan da e ko proba tražiti bar još komad više.