

Kuglof (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za kuglof:

- **500 g** glatkog brašna
- **2** jajeta
- **80 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** prstohvatsoli
- **1** pomorandža - kora
- **200 ml** mleka
- **30 gr** svežeg kvasca
- **1** kašikakaka
- **50 g** suvog groža

Priprema

U toplo mleko izmrvti kvasac, staviti malo šecera i sacekati da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno, dodati jaja, otopljeni margarin, šecer, vanilin šecer, izrendanu koru pomorandže, prstohvat soli i zamesimo testo sa nadošlim kvascem i mlekom. Testo podelimo na dva dela, u jedan deo dodati kakao, a u drugi grožice (koje se pre toga natope u toplu vodu da odstoje desetak minuta i potom dobro iscede i stave na papirnu salvetu). Razvucemo oba u pravougaonik pa ih stavimo jedan preko drugog i uvijemo u rolat (testo je dosta mekeno, ali dodajte na radnu površinu brašna tek toliko da možete razvaljati, ako i pukne ništa strašno, zakrpajte nece se videti). Napravite venac i stavite u podmazan kalup za kuglof veliki 26 cm pa tako ostavimo da naraste, negde oko sat vremena. Peci na 180 stepeni oko 45 minuta, ali najbolje je da se proba cackalicom, da li je gotov (ako ga pecete u manjoj modli, mnogo duže ce se peci). Sacekajte da se ohladi i izvadite ga iz modle. Po želji pospite sa šecerom u prahu.

Savet