

Kuglof sa suvim vocem i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **na vrh kašičice** soli
- **150 ml** mleka
- **150 g** otopljenog margarina
- **4** jajeta
- **80 g** šećera

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U vanglu staviti toplo mleko, šećer, kvasac i kašiku brašna i sve zajedno razmutiti. Pokriti i ostaviti da se kvasac podigne. Jaja malo razmutiti viljuškom, dodati u vanglu, pa sipati otopljeni margarin, so, i sve izmešati. Postepeno dodajući brašno umesiti testo i ostaviti ga pokriveno dok ne duplira. Suvo voće i seckane orahe posuti sa malo brašna, otresti višak i kad testo nadoe umešati u njega.

Kuglof premazati margarinom i posuti brašnom, pa višak istresti. Sipati testo u kalup pa pokriti i ostaviti da naraste. Peci na 170 C i proveriti cackalicom da li je kuglof pečen. Ohladiti ga pa onda izvaditi iz kalupa.

okoladu s uljem otopiti na pari, malo prohladiti i preliti preko kuglofa.

Savet