

Kuglof sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 **caše**ulja
- 1 **caša**jogurta
- 1,5 **caša**šecera
- 2 **caše**oštrog brašna
- 1 **kašika**tamnog kakaoa
- 2 jajeta
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **kesica**vanil šecera
- 400 g **gociš**cenih šljiva

Priprema

Umutiti u ciniji dobro cela jaja sa šecerom i vanil šecerom, dodati jogurt i ulje i izmešati. Brašno i prašak za pecivo prosejati zajedno. Polako dodavati u jaja i spatulom sjediniti. Jedan manji deo testa odvojiti i dodati kakao, izmešati.

U kalup za kuglof promera 26 cm, sipati deo žute mase pa deo s kakaom i još jednom isto tako. Preko u krug jedno uz drugo poslagati očišcene polutke šljiva. Peci na 180C. Hladan kuglof posuti prah šecerom.

Savet

Mera za ovaj kuglof je aša od jogurta.