

Kuglof (mak, jabuke)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **100 g** šecera
- 2 vanilin šecera
- **100 g** maka, nisam ga mlela
- **1** dlulja
- **narendana** jabuka, srednje velicine
- **3** šoljice brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Priprema

Zagrijati rernu na 180°C kalup za kuglof namastiti i pobrašnjaviti. Umutiti jaja i šecer, dodati vanilin šecer, ulje, mak, rendanu jabuku, prašak za pecivo i brašno.

Sve dobro umutiti i izruciti u kalup. Pecite oko 35 minuta odnosno dok ne bude peceno u zavinosti od rerne. Posuti šecerom u prahu.

Savet

.