

Kuglof sa suvim vocem i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 3 šoljice šećera
- 4 šoljice brašna
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mleka
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g suvih smokava
- 50 g urmi
- 50 g suvih šljiva
- 50 g suvog grožđa
- 150 g krupno mlevenih oraha

Preliv:

- 100 g bele čokolade
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer. Postepeno dodavati vanilin šećer, prašak za pecivo, ulje, mleko i brašno. Sve dobro sjediniti i dodati sitno seckano suvo voće i orahe. Smesu promešati varjačom. Kalup za kuglof premazati uljem i sipati u njega pripremljenu smesu. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peći kuglof. Peceni kuglof izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi, pa ga tek onda izvaditi iz modle. čokoladu otopiti na pari sa dve tri kašike ulja i preliti preko

kuglofa. Ukrasiti suvim vocem.

Savet