

Kuglof sa urmama



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4jajeta
- 250 gšecera
- 2vanilin šecera
- 200 mlmleka
- 200 mlulja
- 250 gbrašna
- 20 urmi
- 1 kesicapraška za pecivo

Glazura:

- 200 gcokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodata vanilin šecera, mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i na kraju očišćene urme. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom izliti smesu i peci u zagrejanoj rerni, na 170 – 180°C. Kuglof pecite dok ne bude pečen ohladite ga i pospite šećerom u prahu ili otopljenom cokoladom.

Savet

Uživajte u svakom zalogaju!