

Kuglof sa pecenom tikvom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **2 kašicice** cimeta
- **1/4 kašicice** soli
- **200 g** šecera
- **180 ml** ulja
- **2** jajeta
- **250 g** pecene tikve
- **50 g** oraha
- **50 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Ovaj recept je superiška. Mnogo zgodan za svaku priliku. I u goste da ponesete, i sami da jedete, i da pocastite komšiluk. Prvo u jednoj ciniji izmiksajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet, so. U drugu ciniju sipajte šecer i ulje i mutite mikserom 4 minuta. Smanjite brzinu, pa dodajte dva cela jajeta jedno po jedno (meni su bila veka), i mutite dok ne postane masa ujednacena i penasta oko 5 minuta. U tu smesu sa jajima dodajte polako praškastu smesu uz neprestano mucenje. Ista brzina kao kada ste jaja mutili. Na kraju dodajte pire od pecene tikve koji ste pomešali sa mlevenim orasima. Sve dobro sjedinite mikserom. Stavite u tri manja kuglofa precnika 14 cm. Kuglofe premažite uljem i pospite sa malo griza. Pece se na 180 stepeni (rernu sa vrucim vazduhom imam) oko 30-35 minuta. Proverite naravno cackalicom. 5 minuta da odstoji, pa se vadi. Odozgo ide

malo glazure od cokolade. Ne treba previše. To je to. Iskreno meni stoji u receptu da je lepše praviti više manjih, pa se toga pridržavam. Ovaj recept nisam probala u velikom kuglofu. Prijatno!!!

Savet