

Cheese kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** **caš**akukuruznog brašna
- **1,5** **caš**apalente
- **1** **caš**ajogurt
- **2** **kaš**ikeulja
- **1** **kaš**ikamlevenog lana
- **1** **kaš**ikalana u zrnu
- **po žel**jisira
- **po potrebi**voda
- **1/2** **kaš**icicesuvog kvasca
- **1/2** **kesice**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **po žel**jiso

Priprema

Sjediniti tecne sastojke: jogurt, jaja, ulje, kvasac (razmucen hladnom vodom). Dodati kukuruzno brašno, palentu, lan, pecivo, so (ako je sir dovoljno slan, nema potrebe dodavati so). Sve promešati. Dodati sir u smesu da se sjedini. Ja sam koristila krem sir koji se lako pomeša. Dodati vodu koliko je potrebno da smesa bude žitka. Meni je bilo dovoljno 1,5 caša vode.

Niskomasni tvr?i sir iseckati na kockice.

Premazati kalup za kuglof (korica ce imati lepu zlatnu boju, bice hrskava). Sipati smesu i dodati kockice sira.

Ubaciti u prethodno zagrejanu rernu.

Peci 25 minuta na 220 stepeni, pa još 10 minuta na 250 stepeni.

Moj prvi kuglof :)

Savet

Zahvaljujem Recepti.com na predivnom poklonu! ?