

## Kuglof (11)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 **dljogurta**
- 8 **kašika**šecera
- 2 **kašike**griza
- 8 **kašika**brašna
- 1 **dlulja**
- 2 vanilin šecera
- 4 **kašike** kafe
- 1 **kašika** praška za pecivo

## Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, jogurt, griz, brašno, vanilin šećer, prašak za pecivo. Sve lagano promešati. Testo podeliti, tri četvrtine testa ostaviti kakvo jeste, a u jednu četvrtinu testa dodati 2 kašike kafe. Kalup za kuglof podmazati posuti brašnom i izliti svetlo testo, preko njega testo sa kafom. Rernu zagrejati, na 180 stepeni i peci kuglof. Gotov kuglof ostaviti da se prohladi, izvaditi iz kalupa i posuti šećerom u prahu, naravno ako želite. Možete ga preliti i cokoladom ili jednostavno ostaviti takav kakav jeste.

## Savet