

Kuglof sa suvim grožem



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 prašak za pecivo
- 4 jajeta
- 1 limun
- 500 g brašna
- 125 ml mleka
- 1 kašika kakaoa (praha)
- 250 g suvog groža

Priprema

U posudi za mešanje penasto umutiti margarin, a zatim postepeno dodavati šecer i vanil-šecer. Kada se šecer istopi dodati jaja, sok i rendanu koru jednog limuna, te dobro umutiti mikserom. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa postepeno dodavati u umucenu smesu, a zatim dodati mleko i dobro promešati.

Na kraju dodati suvo grože i promešati.

Smesu podeliti na dva dela i u prvi staviti kašiku kakaoa praha.

Kalup za kuglof podmazati uljem i posuti brašnom, pa obe smese istovremeno izruciti u njega i peci na 220 stepeni oko 45 minuta.

Pecen kuglof, po želji posuti šecerom u prahu.