Kuglof sa cikorijom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **7 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2 dl**ulja
- **3 kašike** cikorije
- **8 kašika**brašna
- **4 kašike** mlake vode

Priprema

Umutiti jaja i šecer dodati vanillin šecer, ulje, vodu i na kraju brašno. Sve dobro sjediniti. Celokupnu masu podeliti na dva dela u jedan deo dodati mlevenu cikoriju i dobro izmešati. Kalup za kuglof podmazati i blago pobrašnjaviti. Sipati kašikom svuda po dnu tamnu masu, onda preko sipati svetlu masu. Ukljuciti rernu na 180°C (to uraditi kad pocnete da sipate masu u kalup, dok vi završite sa sipanjem, rerna ce se zagrejati) i pecite kuglof oko 40 minuta. Probati sa drvenim štapicem da li je kuglof pecen, ako se testo ne lepi za štapic pecen je. Ostaviti u kalupu da se ohladi. Kuglof pospite šecerom u prahu.

Savet

Cikorija - Šta je to? Veoma je rasprostranjena livadska biljka. Nežni plavi cvetovi se koriste za salatu, dok se koren biljke suši, melje u prah od koga se dobija napitak koji svojim ukusom podsea na kafu. Dok prebiram po seanju, ini mi se da sam ula za cikoriju. Ali od koga, naravno od moje mame Mirjane, seam se da je priala za vreme nestašice kafe pili su napitak od cikorije. Ja sam odluila da cikoriju iskoristim za nešto drugo, da napravim moj omiljeni kola ali sa cikorijom.