# *Kuglof sa pomorandžom*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno:**

- **2**jajeta
- **1 caša**kristal šecera
- **1/2 cašе**jogurta
- **1 caša**oštrog brašna
- **1/2 cašе**mekog brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1/2 cašе**ulja

**Potrebno još:**

- **1 kašicica**kakaa
- **1 veca**pomorandža
- **1 kesica**vanil šecera
- **50 g**prah šecera
- **2 kašike**jogurta

## Priprema

Umutiti cela jaja i dodavati redom kako je pobrojano. Kad se sve lepo sjedini smešu podeliti na dva dela: za žuti deo 2/3 smeše, a za braon 1/3 smeše. U žuti deo (onaj veci) dodati sok od 1/2 pomorandže i 1/2 pomorandže iseckane na sitne kockice. U drugi, manji deo, dodati 1 prepunu kašicicu kakaa i još 2 kašike jogurta.

Kalup za kuglof podmazati uljem (ili nekom drugom masnocom) i dobro posuti brašnom. Višak prosuti. Kalup

ostaviti na bar 15 minuta u frižider da se smeša ne bi zalepila.

U kalup prvo sipati žutu smešu (ostaviti par kašika), zatim braon, samo malo promešati kružnim pokretima da se sjedini i na kraju prekriti ostatkom žute smeše. Rernu zagrejati na 200 C, a zatim smanjiti na 180 C i peci otprilike pola sata. Proveriti štapicem ili iglom da li je peceno. Peceni kuglof obilno posuti mešavinom vanil i prah šecera.

## Savet