

Kuglof (orah)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **250 g** putera
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **250 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo
- **300 g** oštrog brašna
- **200 g** mekog brašna
- **2 kašike** kakao praha
- **100 g** mlevenih oraha

Za beli preliv:

- **200 g** šećera u prahu
- **1/2** limuna - sok
- **30 g** seckanih oraha

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, vanilin šećerom, praškom za pecivo, dodati otopljen puter, ulje, mleko, pa sve fino sjediniti i lagano umešati brašno. Pola smese sipati u kalup za kuglof, a u drugu polovinu smese dodati kakao prah i mleveni orah. Peci 110 minuta na 150 stepeni bez otvaranja rerne.

Ohladiti pecen i gotov kuglof.

Ohladjen kuglof preli sa prelivom koji se pravi od 200 g šecera u prahu koji ste umutili sa sokom od pola limuna. Preliti preko kuglova, a odozgo posuti seckanim orasima.

Savet