

Kuglof sa pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna T-500
- **5** pomorandži
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera
- **2** jajeta
- **2** bjelanceta
- **2 kašikesoka** od limun
- **1** prašak za pecivo

Glazura:

- **6 kašika** šecera u praku
- **3 kašikesoka** od limuna

Priprema

Pomorandžu oguliti i samljati u blenderu. Umutite bjelanca u cvrst sneg uz dodatak šecera. Zatim dodati žumanca i još mutiti. Kad ste umutili jaja i šecer dodati pomorandžu, sok od limuna, margarin, brašno i prašak za pecivo. Drvenom varjačom sve dobro sjediniti.

Smjesu sipati u kalup za kuglof .

Peci na 180 C 60 minuta. Kad je kolac pecen malo ga ohladiti i izvaditi na tacnu. Topao kolac premazati sa

glazurom (sok od limuna i šećer u prahu).

Kolac dobro ohladiti. Pre služenja posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet