

Kuglof sa suvim grožem i limunom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **200 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **400 g**brašna
- **4 kašike**gorkog kakaa
- **1**prašak za pecivo
- **100 g**suvog groža
- **1**limun, sok i korica
- **1 kesica**šarenih mrvica
- **3**jajeta

Priprema

U posudi pomesati mleko, šecer, vanilin šecer i ulje sa kakaom. Kad se masa ujednaci, odvojiti jednu cašu sa strane i pomešati sa limunovim sokom. Potom redom dodavati suve sastojke, narendanu limunovu koricu, jaja i kratko mutiti mikserom. Preruciti masu u silikonski, ili drugi, kalup za kuglof i peci 40 minuta na 180 stepeni. Ohlaeni kuglof preliti smesom koju smo ranije odvojili i ostaviti da lepo upije. Ukrasiti mrvicama u boji.

Savet