

Kuglof sa vocem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 gputera
- 100 gšecera
- 2jajeta
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 250 mlmleka
- 100 gsuvih kajsija
- 100 gsuvih šljiva
- 50 gsuvog groža
- 3sveže jabuke
- 300 gbrašna
- 2 kašikegriza

Priprema

Izmutiti puter i jaja, zatim dodati šecer, brašno, vanilin šecer, prašak za pecivo,griz i mleko. Suvo voce iseckati, a jabuke ocistiti i izrendati. Zatim ubaciti voce u testo i izmešati kašikom.

Kalup za kuglof premazati margarinom pa ga posuti brašnom.

Sipati testo u kalup pa galepo poravnati kašikom.

Staviti kuglof da se pece oko 30 minuta u zagrejanon rerni na 180 stepeni.

Kada je kuglof pecen izvaditi ga iz kalupa i ostaviti da se ohladi.

Po želji ga posuti prah šećerom ili čokoladnom glazurom, ja sam ovog puta stavila šećer.

Savet